

FOOD

and

TRAVEL

10 TL / KKTC 12 TL

48 SAATTE
LYON, NAPOLI &
SAN SEBASTIAN

HİMALAYALAR'IN
**CESUR BAL
AVCILARI**

GURME SEYAHAT
AFYON

VAHŞİ YAŞAMLA DANS
**AFRİKA'DA
SAFARI**

ATLANTİK'TE
KÜÇÜK BİR DEV
TENERİFE

NORVEÇ'TEN ABD'YE
DÜNYANIN EN
AYRICALIKLI
SPA'LARI



Lujo
ART & JOY

ARE YOU
NOT ORDINARY?



BODRUM / **APRIL 2018**
lujohotel.com

Editör mektubu



Sahibi

MC Basım Yayın Reklam Hizmetleri
Tic. Ltd. Şti. adına;

Genel Müdür Cenk Doğusal - cand@mcyayincilik.com

Yayın Koordinatörü

Mehmet Tel - mehmet.tel@foodandtravel.com.tr

Genel Yayın Yönetmeni

Ebru Erke - ebru.erke@foodandtravel.com.tr

Yazı İşleri Müdürü

Zeynep Yosun Akverdi - yosun.akverdi@foodandtravel.com.tr

Görsel Yönetmen

Çetin Akdeniz - cetin.akdeniz@mcyayincilik.com

Gezi Editörü

Tümay Yazıcı - tumay.yazici@foodandtravel.com.tr

Yemek Editörü

Gaye Şahin - gaye.sahin@foodandtravel.com.tr

Danışma Kurulu

Adnan Şahin, Ayfer Yavi, Coşkun Aral,
Erol Kaynar, Fikret Atalay, Hülya Aslantaş,
Serhat Gürpınar

Katkıda Bulunanlar

Biray Anıl Birer, Hamdi Kurt,
Nilüfer İleri, Özgür Ölçer,
Ece Aktürk

Sorumlu Müdür

Cenk Doğusal

Reklam Koordinatörleri

Şenay Kavak - senay@mcyayincilik.com

Petek Öztürk - petek@mcyayincilik.com

Rezervasyon

0212 245 00 40 - info@foodandtravel.com.tr

Yönetim Yeri:

MC BASIM YAYIN HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.
Yazışma Adresi: Katip Mustafa Çelebi Mahallesi
Abdullah Sokak No: 4 Kat: 4
Beyoğlu – İstanbul Tel: 0212 245 00 40
Basımcı: TurkuvaZ Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.
Basıldığı Yer: Akpınar Mah.
Hasan Basri Cad. No: 4 34885
Sancaktepe – İstanbul Tel: 0216 585 90 00
Dağıtım: TurkuvaZ Dağıtım Pazarlama A.Ş.

FOOD and TRAVEL dergisinin isim hakkı
Turnstart Limited'e aittir. The Business Centre,
Suite 51, Ingate Place, London SW8 3NS UK
Tüm hakları saklıdır.

FOOD and TRAVEL dergisi Turnstart Limited
ile yapılan lisans sözleşmesi uyarınca lisans alan
MC BASIM YAYIN HİZMETLERİ
TİC. LTD. ŞTİ. tarafından yayınlanmaktadır.
Yazılı izin olmaksızın hiçbir şekilde
yazı ve fotoğraflardan alıntı yapılamaz.
Basılan ilanların sorumluluğu ilan sahiplerine aittir.

BU DERGİ BASIN MESLEK İLKELERİNE UYMAYI TAAHHÜT EDER.

Bu derginin Türkçe yayın hakları
MC BASIM YAYIN HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.'ye aittir.

Herkes en iyisinin, faydalısının peşinde. Kış aylarında şifa niyetine daha çok tüketiliyor. Sahtesi gerçeğinden çok daha fazla. Bal, taklidi kolay tahlili zor bir ürün. İyi bala ulaşmak için çoğumuzun farklı yöntemleri var: köydeki Mehmet Amca, köyünden bal getiren Hasan Bey, doğal ürün pazarları veya süpermarketler. Bal, en çok sahtesi olan gıdalardan biri. Sahtesini üretmenin türlü yolu var. Üstelik de damakta bunu ayırt etmek neredeyse imkânsız. Sahtesini boş verin, iyi niyetli bir üreticinin balı bile ihmal veya bilinçsizlik ve yetersiz bilgi sebebiyle yüksek oranda antibiyotik veya pestisit kalıntıları içerebiliyor. Fabrika ortamına girip paketlenmiş ürünler doğallık açısından her zaman ilk tercihimiz olmayabilir. Ama konu 'bal' olunca, ola ki çok güvenilir kaynaklarınız yoksa bunun tam tersi mevzu bahis. Bazı ballar ise üretildiği coğrafyanın hasın koşulları, florasının ayrıştırıcı özellikleri ile adeta arzu nesnesi haline dönüşmüşler. Karadeniz'de saklı kalmış vadilerimizde çıkan ve sadece bilenlerin peşinde koştuğu nice balımız var. Sadece bizde değil dünyada da. Mesela Himalayalar'da.

Bu ay bizleri hem görselliği hem de hikâyesiyle çok etkileyen bir konu işledik. Himalayalar'daki bal avcıları. Bölgede yaşayan Gurung'ların, nesillerdir en önemli geçim kaynağı bal. Kabilenin erkekleri yerden altmış metre yükseklikte tehlikelerle dolu bir yamaçta hayatlarını riske atarak petekleri topluyorlar. Bu uğurda hayatlarını kaybedenlerin pek çoğunun adı da düştükleri yamaçlara veriliyor. Bal avcılarının etkileyici hikâyesi zihninizde yer edecek görsellerle birlikte ilerleyen sayfalarımızda.

Tenerife ve Afyon gurme seyahatleri, keyifli bir safari dosyası, sizi hedonizmin doruklarına çıkaracak spa alternatifleri bu ay sizler için hazırladığımız konulardan bazıları.

Hayatınızın her daim yeni keşiflerle lezzetlenmesi dileğiyle...

Ebru Erke

Genel Yayın Yönetmeni



ANDREW NEWEY

Bu ay dergimizde yayımlanan en özel sayfaların ardındaki isim, İngiliz fotoğrafçı Newey. Himalayalar'ın sarp yamaçlarındaki petekleri toplamak için hayatını ortaya koyan Gurung kabilesinin yaşamına tanıklık etmek üzere Nepal'e giden ve uzun bir süre çalışan Newey, Royal Geographical Society'nin bir üyesi ve sayısız fotoğraf ödülünün de sahibi. Newey'in içinizdeki yükseklik korkusunu açığa çıkaracak baş döndürücü fotoğrafları tek kelimeyle muhteşem. andrewnewey.com



EMMA WOOD

Eski bir grafik tasarımcı olan Emma Wood 33 yaşında işinden ayrıldı, kendine bir fotoğraf makinesi aldı ve dünyayı dolaşmaya başladı. Wood, hiç ardına bakmadı. İyi ki de öyle yaptı. Tam 10 yıldır *Food and Travel*'in sayfalarını yazı ve fotoğraflarıyla onurlandırıyor. Bu sayıda bizim için Tenerife'nin mavi gökyüzüyle uyumlu toprak tonlarını ve adadaki gizli yemek sahnesini görüntüledi.



katkıda bulunanlar

Kapaktakiler



- 32 Tenerife
- 40 Himalayalar'da bal avcılar
- 48 Afrika'da safari
- 54 Afyon
- 62 Spa dosyası
- 69 48 saatte Napoli, San Sebastian, Lyon

ANTRE

- 8 **Antre** Atlantik Okyanusu'ndaki St. Helena Adası, yeni açılan havalimanıyla dünyanın geri kalanına daha kolay bağlanıyor
- 10 **Gezi haberleri** Yeni Zelanda'dan Hannover'a yeni uçuş rotaları, Tayland'da Songkran su festivali, BAE'de dünyanın en uzun zipline'i, Valetta'dan New Orleans'a kutlamalarla renklenen kentler
- 14 **Oteller** İstanbul, Belize ve Londra'nın en yeni ve dikkat çekici otelleri
- 16 **Yemek haberleri** Matızda ahtapotun tadın, İstanbul yeme içme sahnesinin dikkat çeken yenileri, C vitamini deposu kumkattan harikalar yaratın, Kastamonu'nun mütevazı yıldızı kel simit
- 20 **Restoran haberleri** İstanbul'un ışıltılı merkezlerinden üç özel mekân: Michelle Brasserie, Greecology ve İsokyo
- 21 **Restoranlar** İngiliz asilleriyle Yorkshire turu atacaklara nefis öneriler; İstanbulluların yeni gözde steakhouse'u Elbet

YEMEK

- 22 **Yakın plan** Vejetaryen beslenme hiç bu kadar 'cool' olmamıştı. Kalbe iyi gelen kök sebzelerden ktır tahıllara, burger tariflerindeki yeşil ve taze fikirlerimizi deneyin
- 27 **Dünya mutfağı** İtalya'nın en ihtişamlı kentlerinden Floransa'nın mutfağıyla tarif repertuarınıza Rönesans yaşatın

GURME SEYAHAT

- 32 **Yıldızlı adalar** Nefesinizi kesecek dramatik ve volkanik bir fonun üzerine kurulu Atlantik adası Tenerife'de bir dizi Michelin yıldızlı restoranı ve dünya standartlarında peynirleri keşfedin
- 54 **Egeli bilge** Mutfak, bereketi ve insanıyla özel, kendine has Afyonkarahisar, son dönemde hızla gelişen termal turizmle kendisini daha fazla tanıtma fırsatı buluyor



NISSAN INTELLIGENT MOBILITY



Innovation
that excites



NISSAN QASHQAI LİDER DURUŞ, ÜST DÜZEY GÜVENLİK.

Nissan Qashqai'de yol üzerinde herhangi bir nesneye ya da araca çarpma riski oluştuğunda sizi uyararak ve uyarıya cevap vermemeniz durumunda kendi kendine sert fren yapıp yavaşlamanızı sağlayan Akıllı Çarpışma Önleme Sistemi var. Bu Qashqai'nin onlarca güvenlik özelliğinden sadece biri.



Akıllı Çarpışma Önleme
Sistemi



*Otomotiv Distribütörleri Derneği (ODD) toplam satış rakamları dikkate alınmıştır.

Görülen model üzerindeki aksesuar ve donanımlar Türkiye paketinde farklılık gösterebilir. Qashqai'nin ortalama CO₂ emisyon değeri 99-129 gr/km ve ortalama yakıt tüketimi 3,8-5,6 lt/100 km olup versiyonlarına göre değişmektedir. Yakıt tüketimleri 715/2007/EC'ye göre belirlenmiştir. Nissan Otomotiv A.Ş. aracın şekil ve donanımında değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Detaylı bilgi için: www.nissan.com.tr



40



48



62

SEYAHAT

- 40 Mercek altında** Himalayalar'ın dev balarlarının tatlı balözlerini yerden 60 metre yükseklikte, tehlikelerle dolu bir yamaçtan toplayan Gurung'ların yaşamına hoş geldiniz
- 48 Safari dosyası** Yeni başlayanlar için Kenya, geleneksel bir safari için Zambia, lüks bir deneyimi için Botswana ve destansı Büyük Göç'e tanıklık etmek için Tanzania... Favorinizi seçin ve kendinizi vahşi yaşamın sürprizlerle dolu kollarına bırakın
- 62 Spa dosyası** Panoramik orman manzaralı termal kaplıcalardan Kızilderili esinli terapilere, sizin için hem sundukları seçenekleri hem de konumlarıyla en ayrıcalıklı dokuz spa'yı seçtik
- 69 48 saat** Napoli, San Sebastian ve Lyon

ARKA SAYFA

- 76 Tarifler**
- 80 Info** Renkli öneriler, yeni ürünler, fırsatlar
- 82 Bir bilene sorduk** Yemek programları arasında esprili tavırları ve lezzete ilginç yaklaşımlarıyla sınırlan Sakallı Motorcular'ın muzip ikilisi Dave Myers ve Simon 'Si' King, favori 'pit stop'larını anlattı



69

TARİF DEFTERİ

SAYFA 76'DAN

- 76** Nohutlu ve ızgara biberli burger, dereotlu salatalık salatası ile birlikte
- 76** Ekmek kıtırlarıyla kızartılmış istiridye mantar burger, kabak kimçi eşliğinde
- 76** Kabak kimçi
- 77** Kızartılmış kabak ve tatlı patates burger, biberli mayonezle birlikte
- 77** Biberli mayonez
- 77** Kızarmış mantar ve kinoa burger, lahana turşusu ve sarımsaklı mayonezle birlikte
- 77** Tane hardal turşusu
- 77** Mercimekli ızgara havuç burger, kavrulmuş ıspanak ve yeşil muzlu guacamole sosuyla
- 78** Yeşil muzlu guacamole
- 78** Schiacciatine
- 78** Rezeneli frittata
- 79** Panzanella
- 79** Pollo al mattone
- 79** Elmalı tart

STARBUCKS®

TEAVANA™

KÜÇÜK ZAMANLARA



ÇAYIN EŞSİZ DÜNYASINI KEŞFETMEK İÇİN Bİ' KÜÇÜK ZAMAN YETER

Bir ara verip kendinizi dinlemeniz için
ihtiyacınız olan tek şey **küçük bir zaman...**
Dünyanın en kaliteli çay yapraklarını
sizin için özenle toplayıp demliyoruz.
Teavana ile zihninizi, bedeninizi ve
ruhunuzu canlandıracak modern
bir çay yolculuğuna davetlisiniz...





Antre

Yeme içme ve seyahat dünyasından haberler, öneriler, fırsatlar...

SÜRGÜNDEKİLER

Haritada, Atlantik Okyanusu'nun tam ortasında yeşil bir nokta gibi görünen St. Helena adası, dünya üzerinde insanın yerleştiği en izole kara parçalarından biri. Afrika'nın güneybatı kıyısından 1900 kilometre uzakta olan ada, Napolyon'un son sürgün yeri olmasıyla tanınıyor. St. Helena Birleşik Krallık'a bağlı; tarih boyunca da krallığın stratejik bir limanı olmuştu. Buna rağmen adaya bugüne kadar ancak Birleşik Krallık'ın Cape Town'dan kalkan ikonik kargo gemisi RMS St. Helena ile, beş günlük bir yolculukla ulaşılıyordu. Neyse ki bu durum değişti. Atlantik Okyanusu'nun Galapagos'u St. Helena'da uzun süredir heyecanla beklenen havaalanının inşası tamamlandı. Bu durum adada buruk bir sevinç yarattı. Çünkü 27 yıldır adayı dünyaya bağlayan RMS St. Helena da şubat ayında son yolculuğunu yerine getirerek emekliye ayrıldı.

St. Helena'ya Cape Town'dan Namibya aktarmalı yapılan uçuşlar, gözünüzü korkutmasın; bol aktarmalı yolculuğa değer. Denize doğru kıvrılan yamaçlar boyunca keşfedilmemiş patikalarda yürümek; 500'ün üzerinde endemik bitki ve hayvan türünü barındıran eşsiz bir flora ve faunayı keşfetmek; yunuslar ve balina köpekbalıkları gibi okyanusun en gözde sakinleriyle kıyı boyunca muhabbet edebilmek inanın bu zahmete değer. Onca yolu gitmişken St. Helena'nın en eski sakinlerinden (ve dünyanın en yaşlı hayvanlarından biri olan) dev kara kaplumbağası Jonathan ile tanışmadan gelmeyin. Sakız ağaçları arasında, türlü cıvıltı ve hışırtının bir an bile susmadığı bir doğa koruma alanında yaşayan Jonathan, tüm bilgeliğiyle sizi huzuruna kabul edecektir. Mutlaka Diana's Peak diye bilinen ve denizden 823 metre yükseklikteki tepeye tırmanın. Volkanik adanın en yüksek noktasında adanın vahşi doğasını, yemyeşil topografisini ve okyanusun kristal mavisini aynı kareye sığdırabileceğiniz muhteşem bir manzara var. Meraklıları, keşif heyecanının bir kısmını okyanusun derinliklerine de saklamalı. Terkedilmiş gemi enkazları ve büyük mağaraların gizemlerine vakıf olduktan sonra bir motora atlayıp Lemon Valley'e gidin. Burası yüzlerce yıldır yunusların gemilerle yarışmak için geldiği eşsiz bir koşu pisti. Üstelik denizde size de yer var. sthelenatourism.com



LEZZET ANLARINIZI ZENGİNLEŞTİRİN


S. PELLEGRINO
Tastefully Italian





Üstten saat
yönünde: Valetta,
New Orleans,
Leeuwarden.



Gezi haberleri

HAZIRLAYAN: TUMAY YAZICI

KUTLAMA ZAMANI

Bu yılın **Avrupa Kültür Başkentleri**, Malta'dan **Valletta** ve Hollanda'nın Fryslân eyaletinin başkenti **Leeuwarden**. İkisi de gizem seven gezginler için ideal destinasyonlar. Barok mimarinin harika örnekleriyle süslü, Avrupa ve Arap esintilerinin kol gezdiği Akdenizli Malta başkenti St. Jean Şövalyeleri tarafından kurulmuş; Amsterdam'a trenle iki buçuk saat uzaklıktaki 'az ünlü' Hollandalı Leeuwarden ise ikonik Mata Hari'nin doğumyeri. Her ikisinde de yıl boyunca Avrupa Kültür Başkenti olmaları şerefine bir sürü renkli etkinlik düzenlenecek. valletta2018.org, friesland.nl

New Orleans her yıl Mardi Gras'la coşuyor. Ama eğlence bu kez yıl boyunca devam edecek. ABD'nin en önemli liman kentlerinden New Orleans bu yıl **300'üncü yaş gününü** kutluyor. 12-15 Nisan'da French Quarter; 27 Nisan-6 Mayıs'ta Jazz Fest ve 23-27 Mayıs'ta New Orleans Wine&Food Experience yakın zamanlı kutlama etkinlikleri, ajandanıza not edin.

BAR'DA İNECEK VAR

Tren yolculuklarının popülaritesi giderek artıyor. O eski günlerindeki görkemini birebir günümüze taşıyan lüks trenlerle seyahat etmek elbette harika bir deneyim. Ancak konfor sizin için arka planda, öncelik kompartımanın penceresinden göreceğiniz Belgrad-Bar trenine atlayın. Tren yolculuğu söz konusu olduğunda Avrupa'nın saklı cevherlerinden sayılan ve yaklaşık 10 saat süren bu rota Sırbistan'ın başkentinden başlıyor, Dinar Alpleri'nde tünellerden, köprülerden geçerek Adriyatik kıyısındaki Bar kentinde son buluyor. srbvoz.rs



SİZ TATİLDE NEREDE KALACAKSINIZ?

Türkiye'nin en maharetli otel arama motoru Neredekal.com'u ülkenin gözde destinasyonlarına olduğu kadar (hatta belki daha fazla) az bilinen köşelerine verdiği önem nedeniyle de çok seviyoruz. Bahar aylarıyla birlikte içinde tutuşmaya başlayan tatil ateşini ister Bodrum, Alaçatı gibi popüler destinasyonlarda, isterseniz de Doğu Ekspresi ya da Santa Harabeleri'yle meşhur Gümüşhane'de harlamak arzusunda olun; küçük, büyük ya da butik otel tercihiniz ne ise Neredekal.com'da size uygun bir öneri bulacaksınız. Kendilerini "bir turizm şirketinden çok bir teknoloji şirketi" olarak gören, bu özelliğiyle ülkenin en önemli internet girişimlerinden bazılarıyla birlikte iLab Holding çatısı altında hizmetlerini sürdüren Neredekal.com'da vizyoner yatırımların ardı arkası kesilmiyor. Kullanıcı dostu websitesi, mobil sitesi ve uygulamasını ziyaret edip Türkiye'nin en yeni turizm trendlerini, ekibin kendi ürettiği özgün içerikler üzerinden öğrenebilir; kullanıcı yorumları aracılığıyla kendinize en uygun konaklama seçeneğini, en uygun fiyata bulabilirsiniz.

macro & MORE

macro▲center

MACROCENTER'DA
NELER OLUYOR?
BİZİ TAKİP EDİN!
#kutlamayadeğer



TWITTER
/macrocenterTR



INSTAGRAM
/macrocenterTR



FACEBOOK
/macrocenterTR



PINTEREST
/macrocenterTR



macromore.com



TAYLAND'DA EĞLENCE 'SULANIYOR'

13-15 Nisan tarihlerindeki Songkran (Su Festivali) aynı zamanda Budist Tayland'da yeni yıl kutlamaları demek. Kurak sezonun sonunda, mayıstaki muson yağmurlarından önce kutlanan festivalde su, anahtar kelime. Kutlamalarda Buddha heykellerinin üzerinden

su dökülüyor ve sokaklarda su savaşları yapılıyor. Pullman Bangkok Hotel G'de kalın ve otelin 15'inci katındaki havuzdan festival için taşıt trafiğine kapatılan Silom Road'daki cümbüşü izleyin. pullmanbangkokhotelg.com

UÇUŞ ROTASI

Emirates (emirates.com), Bali adası aktarmalı gerçekleşecek **Auckland** uçuşlarına 14 Haziran'da başlıyor. Yeni servisiyle birlikte Emirates, Dubai üzerinden Yeni Zelanda'ya günlük toplam üç uçuş sağlamış olacak. Corendon Airlines (corendonairlines.com), yaz programına eklediği ilave seferlerle **Köln, Stuttgart** ve **Hannover**'den de **Alanya**'ya uçacak. Mayıs itibarıyla Gazipaşa Havalimanı'na her çarşamba ve cuma Köln'den; her cuma Stuttgart ve Hannover'den sefer düzenleyecek.

KARBON HESABI

Bu ay size önerdiğimiz destinasyonlara İstanbul'dan uçakla gidiş-dönüşün atmosfere ne kadar karbondioksit saldıgına dikkat edin.

Destinasyon	Karbon emisyonu	Telafisi
Lyon	0.29 ton	1 ağaç
Napoli	0.18 ton	1 ağaç
Tenerife	0.63 ton	2 ağaç
Tromsø	0.47 ton	1 ağaç

Neden olduğunuz karbon emisyonunu telafi etmek için TEMA Vakfı'nın (tema.org.tr) projelerine destek olup ağaç dikebilirsiniz.



REKOR UÇUŞU

1934 metreyle Birleşik Arap Emirlikleri'nin en yüksek dağı, Ras Al Khaimah'taki Jebel Jais'te sizi, hem nefesinizi hem ayaklarınızı yerden kesecek, heyecan dolu bir aktivite bekliyor: Jebel Jais zipline (yüksek bir noktadan, alçak bir noktaya bağlanmış çelik halat vasıtasıyla, kendi ağırlığınızla ve yerçekimi yardımıyla emniyet kemeri giyerek kayma aktivitesi). Dağın 1680 metre yüksekliğindeki hat, 2,83 kilometreyle Guinness Rekorlar Kitabı'na dünyanın en uzun zipline hattı olarak geçti bile. Kayan kişinin hızının saatte yaklaşık 150 kilometreye çıkması da cabası. Kişi başı 177 \$. toroverdeuae.com

Nerede, ne zaman, nasıl olmasını isterseniz...



Düğün, toplantı salonu, parti mekanı, ev, bahçe, tekne...

Avantgarde Catering'in davet ekibi dilediğiniz lokasyonun atmosferine uygun tasarım ve menü önerileriyle hizmetinizde.

Sizin talepleriniz doğrultusunda davetinizin içeriğine uygun temalı menüler hazırlıyor; kusursuz servisiyle nitelikli davetlere ev sahipliği yapmanıza yardımcı oluyor. Kişi sayısı gözetmeksizin, menüden dekorasyona ve sunuma her ayrıntıyla ilgileniyor; özel günlerinizi hem lezzetli, hem unutulmaz kılıyor.

#stayavantgarde

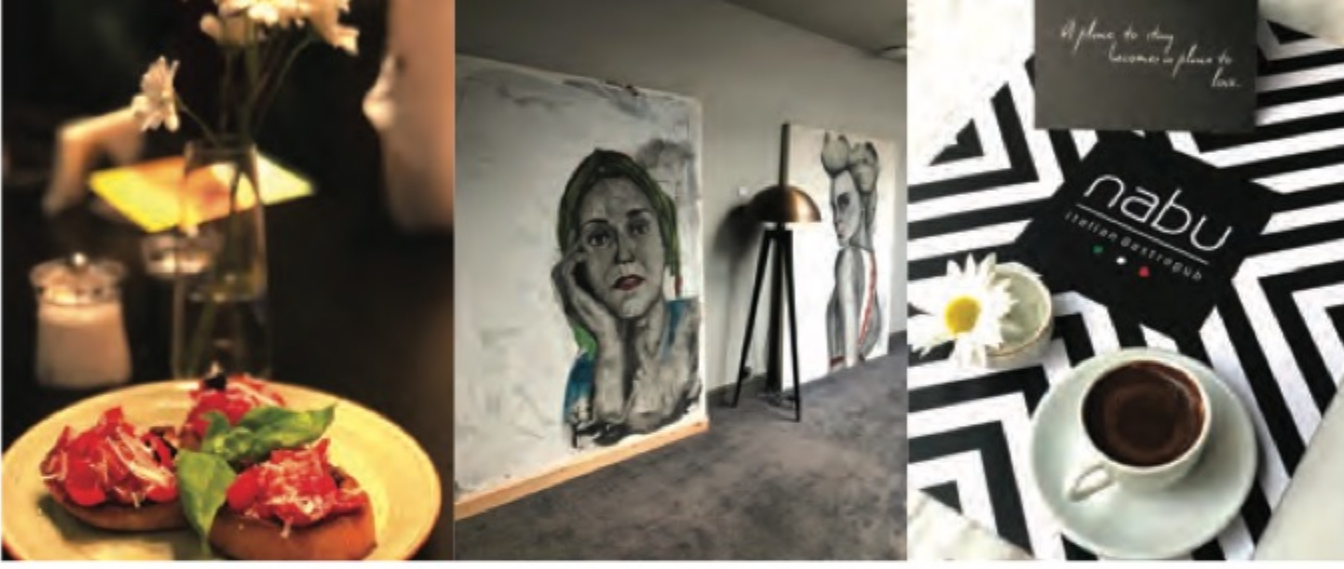


avantgardecollection.com



Yeni açılanlar

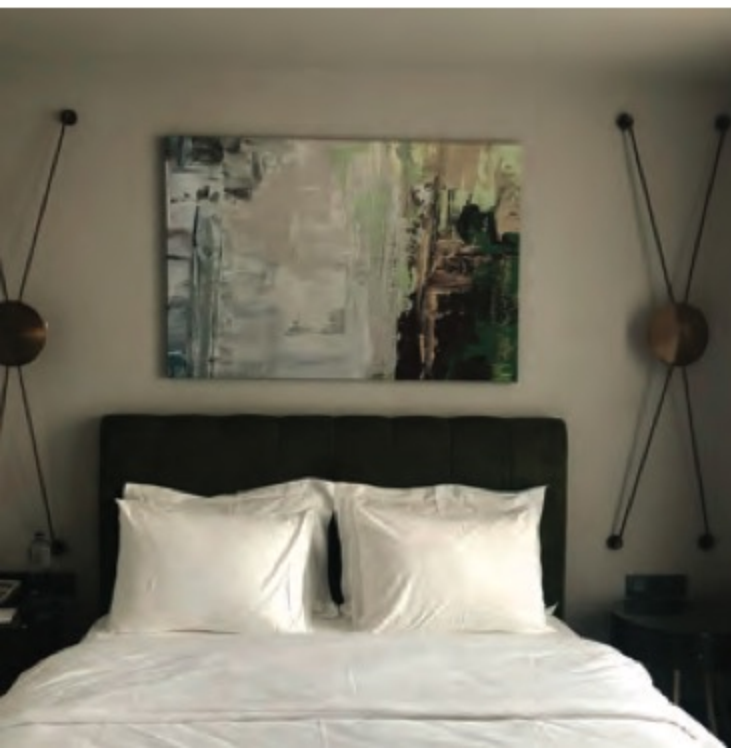
BELİZE İNGİLTERE İSTANBUL



Renovasyon çalışmaları tamamlanınca Karaköy'de nasıl bir manzara ortaya çıkacak, görmek için hepimiz sabırsızlıkla bekliyoruz. Bununla birlikte semtin devimini durmuyor, nüfusuna yeni sakinler katılıyor. **Nabu Karaköy** de onlardan biri. Hem görünüm hem içerik olarak semtin canlılığı ve cool atmosferiyle pürüzsüzce örtüşen Nabu Karaköy için bir taşla iki değil, kuş sürüsü vuruyor denilebilir: Tasarım oteli, şef Matteo Bertuletti'nin önderliğindeki gastropub restoranı ve gecelerin ritmini yükselten partileriyle burası misafirlerine gerçek bir Karaköy deneyimi yaşıyor. Adını, Asur ve Babil'in yazı ve bilgelik tanrısından alan Nabu Karaköy'ün endüstriyel tarzı modern konfor anlayışı ve sanatsal çizgilerle ustaca harmanlayan şık ve rahat tasarımı, dört farklı kategorideki 30 odasında da kendini gösteriyor. Dış cepheye konumlandırılan aydınlatmanın etkisiyle gecenin karanlığında kendini daha iyi gösterirken oda balkonlarındaki çiçeklendirmeler ve dış bahçesiyle Karaköy'de İtalya havası estiriyor. İtalya tesiri sadece mimaride değil, gastropub restoranında da sürüyor. Tasarımıyla kendini hemen fark ettiren Nabu Italian Gastropub, konum olarak Karaköy'ün dar sokaklarından sonra rahatça nefes alabileceğiniz ferah bir alan sunarken şef Bertuletti ve ekibinin elinden çıkma, kahvaltıdan akşam yemeğine uzanan bol seçenekli İtalyan lezzetleri servis ediyor. Önünde fotoğraf çekirip Instagram'a yüklemelik, Leo Lunatic imzalı Eat More Art grafitisi de cabası. Bitmedi... Saat 22 itibarıyla mekânın olmazsa olmazlarından, eğlendirmesini bilen DJ'lerin turntable başına geçtiği Nabu partileri, nezi, şık ama kesinlikle kasıcı olmayan bir atmosferde kaliteli eğlencenin tadını çıkarmanız için devreye giriyor. nabuhotel.com

Sol üstten saat yönünde: The Pilgrm'in zarif odalarından biri; Itz'ana Belize'de güneşle randevu; Itz'ana Belize'de kolonyal dokunuşlar; The Pilgrm; Nabu Karaköy'ün semtin kimliğiyle uyumlu cool 30 odasından biri; Nabu Karaköy'ün restoranı Şef Matteo Bertuletti önderliğinde; Nabu Karaköy'de sanat ve tasarıma doycaksınız.

Karayip yarımadası Placencia'nın sahilini öpen muhteşem **Itz'ana Belize**'de (itzanabelize.com) tatil demek güneş, kum, deniz ve stil demek. Rahat sahil şıklığını zekice ve kararında kolonyal dokunuşlarla tamamlayan resort'un 50 süiti ve deniz kıyısında 46 rezidansı var. Yelken ve dalıştan kuş gözlemi ve kakao çiftliklerini ziyaret ederek çikolata yapımını öğrenmeye, resort bir sürü renkli aktivite sunuyor. Tüm bunların tatlı yorgunluğunu üzerinizden atmak için Mayalardan esinlenilerek hazırlanmış bakımlar sunan, meditasyon için özel bir bölümü de olan spa'sı emrinize amade. Yemek için birkaç seçenek var. Ama Karayipler'desiniz; yemeğe yalınayak gitme ayrıcalığını yaşamak için Harbour House Restaurant'ın yolunu tutun ve denize nazır ıstakoz başta olmak üzere taze deniz mahsullerinin tadını çıkarın. Bu egzotik düş kimini sarmamış olabilir elbet (sizi kesinlikle yadırgamıyoruz). Onlar için, Paddington, Londra'da açılan **The Pilgrm** (thepilgrm.com), bu asil metropolün tadını güzelce çıkarmak için iyi bir üs. Eski bir Viktorya binasını mesken tutmuş otelin parkeleri 200 yıllık olabilir, ama hizmet ve konfor açısından zamane arayışlarına takılmadan yanıt verebilecek şekilde donatılmış. Aşağıdaki kafesi, akşamdan kalanları kendine getirecek güç ve lezzette fincanlar, artı nefis donut'lar sunuyor.





**Sheraton®
Grand**
SAMSUN HOTEL



Aşk ile hazırlanan
İtalyan lezzetlerini
tutku ile sizlere
Ristorante Fora'da
sunuyoruz.

Karadeniz'de İtalyan Esintisi

Şık ve görkemli konsepti ile göz kamaştıran İtalyan Restoranı "Ristorante Fora", tarihi Fener Kulesi ve eşsiz deniz manzarasına karşı konuklarına unutulmaz bir hizmet kalitesi sunuyor. Uluslararası ödüllü İtalyan Şeflerden danışmanlık alarak oluşturdukları enfes antipastiler ile misafirlerinin beğenisini kazanan Ristorante Fora, Karadeniz'de ilkleri yaşıyor...



Sheraton Grand Samsun Hotel
Liman Mahallesi, Atatürk Bulvarı No:55, 55100, Samsun / Türkiye
Telefon: +90 362 312 00 00
Fax: +90 362 312 00 01
Rezervasyon: +90 362 312 00 52
E-mail: reservationsamsun@sheratonsamsun.com



MALTIZDA AHTAPOT

Şef Mehmet Yalçinkaya'nın başında olduğu Ouzo Restorant, Anadolu Yakası'nın sevilen mekânlarından. Zencefilli balkabağı çorbası, obruk peynirli somonun da içinde olduğu denizden üçleme ve iddialı meze çeşitleri, Kalamış Wyndham Hotel'in üst katındaki restoranda akılda kalanlardan. Mehmet şef için lezzet kadar sunumlar da önemli. Antep'te yaptırdığı tek kişilik bakır maltızlarda servis ettiği ahtapot ise sunumu kadar pişirme tekniği ile de öne geçiyor. Önceden dövülmüş ahtapot bacaklarını deniz tuzu, kırmızı şarap, sarımsak, arpacık soğan ve zeytinyağıyla 15 dakika masaj yaptıktan sonra fırın kağıdı ve alüminyum folyoya sarıp, önceden hazırlanmış barbeküde külün altına gömüp iki saat pişiriyor. Kül den çıkarttıktan sonra tereyağında taze kekikle soteleyip maltız üzerinde servis ediyor. ouzorestaurant.com
Yazı: Ebru Erke

Yemekhaberleri



LOUIE İLE TANIŞMA

Hudson, Martinez gibi başarılı konsept mekânlarıyla tanıdığımız Ukalife'in merakla beklenen yeni markası Louie, Akasya AVM'de açılıyor. Şehrin içinde ama şehrin karmaşasından uzak ortamıyla misafirlerine keyifli bir deneyim sunmayı hedefleyen Louie, özel menüleri ve sıcak dekorasyonu ile iddialı. Ukalife, her işletmesinde olduğu gibi Louie için de özel bir kimlik ve mutfak kültürü oluşturmuş. Şef Nihat Sancar tarafından hazırlanan menüye Akdeniz esintileri hakim. Dekorasyonunda ise, İç Mimar Erhan Sağır imzası var. Ukalife CEO'su Uğur Karabayır: "Louie'de Akdeniz mutfağının yanı sıra dünya mutfağından da çok özel lezzetler sunacağız. Misafirlerimiz Louie'nin sakin ortamında menümüzün tadına bakarken farklı bir gastronomi deneyimi yaşayacak" diyor. ukalife.com



MUTFAĞINIZIN ŞEFİ OLUN!

Le Cordon Bleu İstanbul, mart ayından itibaren Yoğunlaştırılmış Mutfak Eğitimine Giriş eğitimine başlıyor. Mutfakta kendini geliştirmek ve güven kazanmak isteyen, zamanı daha kısıtlı öğrencileri hedef alan kapsamlı eğitim, sadece haftasonları verilecek. Le Cordon Bleu şefleriyle beraber profesyonel mutfaklarda gerçekleşecek eğitim 10 hafta boyunca her cumartesi altı saatlik derslerden oluşuyor. Üstelik eğitimin sonunda Le Cordon Bleu sertifikası da alınıyor. Program içeriğinde bıçak kullanım tekniklerinden sotelemeye, rosto ve sous-vide'den pasta ve tatlı yapımına, tüm temel bilgiler var. lecordonbleu.ozyegin.edu.tr



Sol üstten saat yönünde: Zeferan'ın Azerbaycanlı şefi Ramin Nuriyev; cevizli Bakü baklavası; gürgen yapraklarıyla yapılan pip dolması; dekorasyonda ahşap işçiliğinin en zarif örneklerine de yer verilmiş; şerbetleri mutlaka tadın; şah pilavı; düşbere.

'AŞPAZ'LARIN MUTFAĞINA HOŞGELDİNİZ

Ajwa Hotel Sultanahmet'in Azerbaycan mutfağını yakından tanıma fırsatı sunan panoramik restoranı Zeferan, incelikli sunumlarıyla müdavim kitlesini genişletmeye devam ediyor.

Kapılarını 2017'de açan Ajwa Hotel Sultanahmet'in sekizinci katındaki Zeferan, İstanbul'da Azerbaycan mutfağını temsil eden en önemli adres. Tam bir yıldır 'aşpaz'ların (Azerbaycan'da belirli bir tecrübeye ulaşan şeflere verilen isim) maharetlerini İstanbul'daki tat meraklılarına sunuyor.

Tarihi Yarımada'dan Yeşilköy sahiline uzanan muhteşem bir manzaraya sahip Zeferan, hem otel müşterileri hem de dışardan gelen konuklarını ışıltılı ve huzurlu bir atmosferde ağırlıyor. Azerbaycan'a özgü el dokuma halılar, Marmara Adası'ndan getirilen mermerlerden detaylar, Türk ağaç işçiliğinin nadide örnekleri ve Azerbaycan'ın önemli ressamlarının imzalarını taşıyan orijinal tablolar, otelin tamamında olduğu gibi Zeferan'da da hemen dikkati çekiyor. Kehribar renkli kristal aydınlatmalar, Şam'da özel olarak yaptırılan mobilyalar ve Azerbaycan'dan getirilen ve her biri eşsiz, kimi yüz yıllık antika tabak, çanak ve bardaklarla uyum içinde. Tüm bu ince detaylar, restoranda yaşayacağınız tat deneyimini daha da özel kılıyor.

Geleneksel Azerbaycan mutfağını özgün ve şık bir yorumla sunan restoranın mutfak ekibinin başında yetenekli Azerbaycanlı şef Ramin Nuriyev var. Nuriyev'in Azerbaycan ve Anadolu'nun zengin coğrafyasından beslenerek hazırladığı menüyü hayata geçiren ve servisi ya-

pan ekibin tamamı, Azerbaycan mutfağına dair bilgilerini konuklarına samimiyetle taşıyor. Şef Ramin Nuriyev, ailesinin nesilden nesle aktarılan yemek yapma geleneğini profesyonel birikimiyle birleştirmiş. Azerbaycan mutfağı kadar dünya mutfaklarına da hakim. Bunun avantajını modern sunumlarında görmek mümkün.

Tüm yemekler özel üreticilerden temin edilen en kaliteli malzemelerle hazırlanıyor. Başlangıç olarak getirilen peynir tabağında yerel peynirlerden şor'un tatlı ve tuzlu versiyonu (tatlı versiyonuna kayısı katılıyor), bohça peyniri ve fıstıklı peynir tadlarının yanı sıra sunumlarıyla da beğeni topluyor. Özel metotlarla bizzat kendi mutfaklarında tutsüledikleri zargana, mersin balığı, kaya levreği, hamsi gibi mevsim balıkları ve füme et çeşitlerinden oluşan başlangıç tabakları, beraberinde gelen patates ve pancar salatası gibi tatlarla mükemmel uyum sağlıyor.

Lüle kebabı, tike kebabı, kızıl gül lülesi, olpa kebabı gibi geleneksel kebapları; Hazar Denizi'nin bereketini yansıtan balık yemekleri; Azerbaycan mutfağının ayrılmaz bir parçası olan sakatat yorumları (yürek, dalak, ciğer vs); kutab, kükü, et suyunda pişirilmiş geleneksel etli mantı düşbere gibi sıra dışı çorbalar mekânın sevilen lezzetlerinden. Kuyruk yağı ve tereyağı, mutfaklarının en önemli kozu; tavuk kebabından hingal'a (tavuk kıymasından köfteyle yapı-

lıyor) kadar hemen hemen tüm lezzetlere çok özel bir lezzet katıyor. Pek çok mutfakta olduğu gibi Azerbaycan mutfağında da pilav çeşitleri çok seviliyor. Safran, tarhun, reyhan gibi ot ve sebzelerle veya kuru meyvelerle hazırlanan ve el açması hamura sarılarak fırında dört saatte pişen şah pilavı başlı başına bir ziyafet. Zeferan'ın incelikle işlenen yemeklerinden en hayret vericisi ise pip dolması. Yaprak sarmasını andıran bu dolma için gürgen ağacının yılın sadece belirli bir haftasında özel bir olgunluğa ulaşan narin yaprakları özenle toplanıyor ve salamura ediliyor. İpek gibi incecik salamura yaprakları tek tek Zeferan'ın mutfağında sarılıyor. Tatlı sunumlarında cevizli Bakü baklavası (Türkiye'deki baklavadan daha kuru, hafif ve aromalı) ve diğer tatlı yorumları göz dolduruyor.

Zeferan'da sunulan şerbetler için de bir parantez açmalı: Mevsimsel olarak değişen ferahlatıcı şerbetlerin hepsi birbirinden lezzetli. Özellikle Azerbaycan'a özgü tropikal feyhua meyvesiyle hazırlanan feyhua şerbeti, tatlı ekşi lezzetiyle yemeklerin harika bir tamamlayıcısı. Tarhun şerbeti ise hafif anasonlu aroması ve maden suyu içeriğiyle sindirime de yardımcı oluyor. Zeferan'da zengin kahvaltı deneyimi de ayrıca denenmeli. *Emin Sinan Mah. Piyer Loti Cad. No: 30; 0212 638 22 12; www.zeferan.com.tr*



MINİ TURUNÇ

Turunçgiller ailesinin en minik üyesi kumkat, boyundan beklemeceğiniz kadar yoğun C vitamini içeriyor. Evde de kolayca yetiştirilebilen bu minyatür meyveyi dilimleyerek salatalara katabilir, sos haline getirip yemeklerinizi tatlandırabilirsiniz. Şekerleme yaparak kahvenin yanında sunmak isteyenlere pratik bir tarifimiz de var. Bir bardak suyla iki su bardağı toz şekeri dört dakika kaynatın. Dört su bardağı doğranmış kumkat ekleyip kısık ateşte 10 dakika daha kaynatmaya devam edin. Meyveleri süzerek kaseye aldıktan sonra tencerede kalan şurubu beş dakika daha çekirin. Elde ettiğiniz yoğun kıvamlı şurubu kumkatların üzerine gezdirin. Şekerlemenizi cam kavanoza aktarıp buzdolabında iki hafta saklayabilirsiniz.

KANYON LEZZETLENİYOR

Pop Up sürprizleriyle yoğun ilgi gören Kanyon, etkinliklerde hız kesmiyor. Dude Table organizasyonu ile gerçekleştirilen Pop Up Restoran konseptinin bu ayki konuğu Alaçatı'nın en köklü adreslerinden İmren. Welldone'da misafir edilecek İmren'i şefleri Ekrem Hayri Ölmezer ve Eren Ölmezer temsil edecek. İmren'in Kanyon Pop Up menüsü Alaçatı kahvaltısı ve tatlılardan oluşuyor. Kahvaltı menüsünde lor üzerinde karadut reçeli, Bergama tulumu, pişi, boyoz gibi birçok özel Ege lezzeti var. Sakızlı ve lorlu kurabiyeler ve sakızlı muhallebiler kaçmaz. 10-11 Mart'ta Kanyon'da olmayı unutmayın. Welldone'ı arayarak rezervasyon yaptırabilirsiniz. 0530 955 47 60



TRAMVAY İÇİNDE ET ŞÖLENİ

Her yer steakhouse dükkânlarıyla doldu taşı. Müşteri önünde yapılan şovlar, gösterişli sunumlar havada uçuşuyor. Aradan sıyrılmak içinse fark yaratmak şart. Radarıma son takılan etçi Mahmutbey'de. Ramazan Bingöl restoranlarının iki franchise'ından biri olan Ramazan Bingöl Köfte and Steak. Mekâna girer girmez sizi eski İstanbul tramvaylarından biri karşılıyor. Kumda pişirilen Türk kahvesi ve tavşan kanı çaylar tramvaydan servise çıkıyor. Demirhindi şerbetini favori içecekleriniz arasına sokacak kadar iyi yapıyorlar. Yaklaşık 40 farklı baharat çeşidiyle uzunca kaynatılan demirhindi her derde deva olacak türden. Satır köfte gibi ustalık isteyenler tatlar, farklarını ortaya koyuyor. Dallas steak gibi etlerde ise etin mermerimsi yağ dokusuyla kaliteye; istenilen pişirme derecesinin tam uygulanmasıyla da mangal başı ustalığına ne kadar önem verdiklerini görüyorsunuz. ramazanbingolkoftesteak.com



KEL SİMİT

Kastamonu'nun yerel lezzetleri saymakla bitmez ama ahalisinin çok sevdiği kel simidin yeri ayrı. Türkiye'nin hemen her ilinde bölgeye özgü bir simit türü var. Pekmez katı lanı-katılmayanı, susamlısı-susamsızı, çıtır-yumuşacıyla her biri ayrıca kıymetli. Kastamonu çarşısının en meşhur sokak lezzetleri arasında yer alan kel simidi, 40 yıldır geleneksel usulüyle yapan Mustafa Gebeşoğlu'nun dükkânı Site Simitçisi'ni merkezdeki meydanda bulmak çok kolay. Simitlerin kokusu yolu size gösteriyor. Susam kullanılmadığı için kel adını almış bu lezzetli simit, Kastamonu'nun en meşhur yemeklerinden 'tirit'te de kullanılıyor. Et suyuyla ıslatılan parçalanmış simitlerin üzerine yoğurt, isteğe göre kıyma koyularak yapılan simit tiridini de mutlaka tadın!



The LifeCo Antalya, "günümüz yaşam koşullarında sağlıklı yaşayabilme ve sağlıklı yaş alma" felsefesiyle oluşturduğu programlarını, Antalya'nın merkezindeki Akra Otel'in muhteşem atmosferinde misafirlere sunuyor.



BAHAR TEMİZLİĞİ ZAMANI

Kışın yorgunluğunu atmak, yazın ışıltısına zihnen ve bedenen hazırlanmak isteyenler için bahar temizliği zamanı. The LifeCo Antalya'nın, Akra Otel'in eşsiz manzarası eşliğinde sunduğu programlara katılın, hem zihninizi hem de bedeninizi hareketli günlere hazırlayın.

Türkiye'yi detoks ve well-being'le tanıştıran The LifeCo, Antalya'daki yuvası Akra Otel'de holistik sağlık felsefesini meraklılarıyla buluşturmaya devam ediyor. Şehrin merkezinde, muhteşem bir Akdeniz manzarası sunan Akra Barut, bünyesinde yer alan The LifeCo Antalya ile birlikte misafirlerini sağlık ve keyif dolu bir dünyaya davet ediyor.

Bodrum, Antalya ve Phuket'te olmak üzere üç farklı lokasyonda hizmet veren The LifeCo merkezleri, "günümüz yaşam koşullarında sağlıklı yaşayabilme ve sağlıklı yaş alma" felsefesi ile oluşturduğu programlarıyla kurulduğu günden bu yana misafirlerine sağlıklı, uzun bir ömrün anahtarını sunuyor. The LifeCo'nun deneyim ve bilgisinden yararlanmak için en doğru zamanlardan biri de kıştan yaza geçiş, yani bahar ayları. Yeni sezona zinde ve hafiflemiş girmek isteyenlere detoks ve sağlıklı beslenme programları, özel terapiler, uygulamalar ve eğitimlerle kısa sürede sonuç alabilecekleri ileri düzey bir deneyim yaşama fırsatı sunan The LifeCo merkezlerinde tüm programlar egzersiz seansları, nefes terapileri ve zihin detoksu gibi farklı uygulamalar ile destekleniyor.

4, 7, 10 veya 14 gün olarak tercih edilebilen The LifeCo programları, her gün sabahın erken saatlerinde iyot kokan deniz havasın-

da bedensel rahatlamayı sağlayan keyifli bir yoga seansı ile başlıyor. Altı farklı beslenme ve detoks programı arasından kişinin ihtiyacı doğrultusunda uzmanlar tarafından belirlenen lezzetli öğünler, misafire otel içinde her neredeyse orada özel olarak servis ediliyor. Kişinin beslenme programı SPA terapileri, fitness programları, turbosonic uygulaması, infrared sauna, luminette ışık terapisi, Uzakdoğu masajları, yoga-meditasyon seansları, güzellik ve well-aging terapileri, sağlıklı yaşam üzerine bilgilendirici eğitimlerle de destekleniyor. Böylece misafirin program süresince daha etkin şekilde arınması ve yenilenmesi sağlanıyor. Türkiye'nin kışı en çabuk atlatan bölgesi olan Akdeniz'in tam kalbinde yer alan The LifeCo Antalya, çocuklu misafirler için de uygun bir tesis olma özelliğiyle dikkat çekiyor ve özellikle sağlıklı buluşurken ailecek tatil yapma fırsatını da kaçırmak istemeyenler tarafından tercih ediliyor.

Katıksız sağlık: SAF Restaurant

Akra Otel'in konforu ve eşsiz manzarası eşliğinde 'yenilenme' programlarına katılan misafirler, zemin kattaki The LifeCo well-being merkezinin tüm imkânlarından faydalanabiliyor. SAF Restaurant, bunların başında geliyor. Sunduğu özel lezzetleriyle hem The LifeCo'da

program alan misafirlere hem de Antalya'daki sağlıklı yaşam tutkunlarına hizmet veren SAF Restaurant'ın kilo aldırmayan, tok tutarken enerji veren raw-vegan menüsünün tadını, misafileri yemyeşil bir bahçe içinde, etkileyici Bey Dağları'na manzarasına karşı haftanın her günü çıkarabiliyor.

Sebze, meyve, çiğ kuruyemişler, baklagillerle birlikte tamamen doğal ürünler kullanılarak hazırlanan SAF Restaurant lezzetleri, 41 derecenin altında özel fırınlarda pişiriliyor. Bu sayede yiyeceklerin tat, koku ve besin değerini kaybetmemesi; vücuda enerji veren minerallerin hasar görmeden vücuttaki hücreleri onarması ve yenilenmesi sağlanıyor. Saf Mutfak'ta hazırlanan ve damak zevkine hitap eden, sindirim sistemini çalıştıran, yüksek enerji sağlayan besin değeri yüksek bu 'raw', yani çiğ tatların ardında Şef Mustafa Bıçkı ve ekibi var. Avokado ezmesi tost, nohut unu kullanılarak yapılan omlet, pirinç yufkasına ya da ıspanaklı tortillaya sarılan wrap, lahana, karnabahar gibi malzemelerin hindistancevizi sütüyle harmanlandığı çorba, glütensiz makarna, vejetaryen hamburger, raw lazanya ya da birbirinden lezzetli tatlılar SAF menüsünde bulunan seçeneklerden sadece birkaçı. Sebze ve meyvelerin uyumlu karışımlarıyla hazırlanan içeceklerse mutlaka tadılması gerekenler arasında yer alıyor.



Greecology, Maslak 1453

İstanbul'dan Yunan Adaları'na kaçmak artık daha kolay. Maslak 1453 içerisinde açılan yeni mekân Greecology, Akdeniz baharatlarıyla lezzetlenen Yunan lezzetleri sunuyor. Kokteyllerinde bile Yunan mitolojilerine uzanan mekân, Yunan mimarisinden ilham alan modern bir dekorasyona sahip: Girişte misafirleri dev sütunlar karşıyor. Greecology'nin şefi Gökhan Satık menüde Yunan dürüm gyro ve şiş kebab souvlaki gibi farklı lezzetlere yer vermiş. Ana yemeklerde ballı ahtapot ve beş saat fırında pişirilerek hazırlanan dana kaburga youvetsi imza seçenekleri. Haftasonları DJ performansları ve canlı müzik de var. *Maslak 1453 C7 Blok No: 87; 0212 803 78 78*

Restoran haberleri



Michelle Brasserie, Vadistanbul

Birbirinin kopyası AVM restoranlarından sıkılanları yeni brasserie konsepti Michelle'le tanıştıralım. MUST Nişantaşı ile tanınan ForBiz Grup'un yeni markası Michelle, önceliği misafirlerin konforuna ve rahatına adıyor. Ferah kış bahçesi, botanik duvarı, ahşap ve beyaz renklerin hakim olduğu aydınlık salonuyla Michelle, ayrıcalıklı bir

atmosfere sahip. Şık ve özgün tasarımda imza Crea Stüdyo'nun. Mekânda günün her saatinde uygun lezzetler var. Başlangıçlarda çıtır marul salatası, köz pancar; ana yemeklerde dana kaburga, köy tavuğu ve ızgara levrek öne çıkanlar. Bol pizza ve makarna seçeneklerinin yanı sıra tatlılarda çilekli milföy ve hindistancevizli kek en sevilenlerden. *Ayazağa Mah. Cendere Cad. No: 109/C Sanyer; 0212 223 23 93*

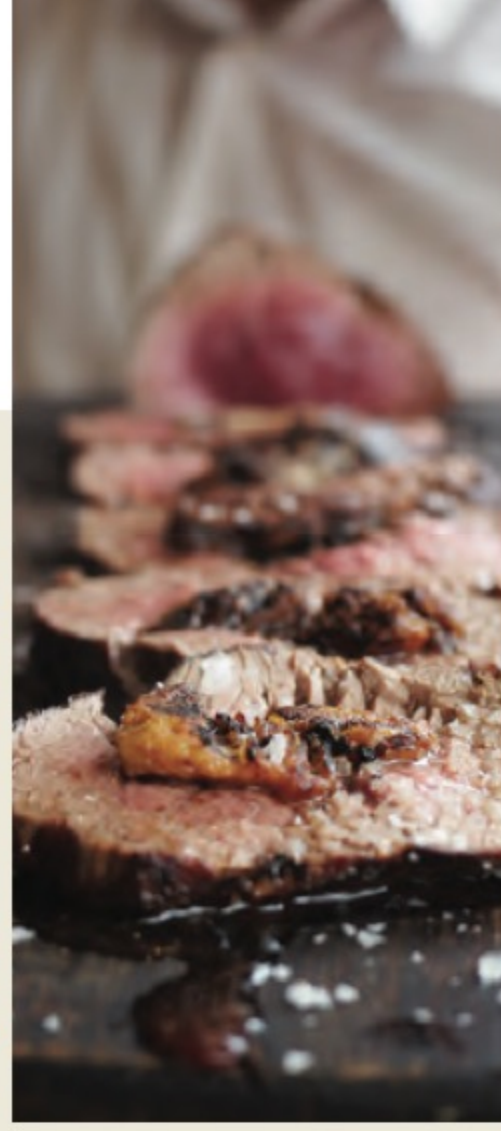
Isokyo, Zorlu AVM

Pan Asya mutfağından örnekler sunan Isokyo, Zorlu Center'da açıldı. Raffles İstanbul'un ilk katındaki restoran, yükselen yemek trendi Pan Asya mutfağını merkezine alıyor. İstanbulluları bu farklı konseptle tanıştırmaya hazırlanan Isokyo'nun menüsünde Çin, Japonya, Tayland, Vietnam, Kore gibi Uzakdoğu mutfaklarını Batı kültürüyle sentezleyen lezzetler var. Japonya'dan umami çeşnileri, tatlı ve baharat tatlılarını dengeleyen Thai seçenekleri, ekşi ve acılar, Kore'den fermente ve salamura ürünler Isokyo menüsünde. İç mimar Handan Öney tarafından gerçekleştirilen tasarım da iddialı. *Zorlu Center, Raffles İstanbul 1. Kat; 0212 924 02 44; isokyo.com*



Soldan sağa: Refectory'nin aydınlık iç mekânı; Elbet'te nefis et tabağı; Rattle Owl sizi içeri davet ediyor; Mr P's Curious Tavern'in ilginç dekorasyonu.

Antre NEREDE NE YENİR



Bu bahar İngiliz asilleriyle Yorkshire turu atmak isteyenlere nefis önerilerimiz var. İstanbul'un müdavim steakhouse'u Elbet ise, önünde uzanan kuyrukları hak ediyor.

Yazı: Ebru Erke (Elbet Steakhouse), Stephanie Dobrijevic (The Refectory, The Rattle Owl), Blossom Green (Mr P's Curious Tavern)



Elbet Steakhouse, Etiler

Etilerde ara sokakların birinde, sonradan genişletildiği belli bir dükkân... Sıcak, şirin fakat semtindeki pek çok muadiline göre daha az gösterişli. Tam da acaba son birkaç yıldır yaşanan steakhouse furyasına mı dahil diye düşünürken önündeki kuyruk dikkatinizi çekiyor. Hele de haftasonuysa. Öyle bir iki kişi değil. Gayet şık giyimli kalabalık grupların beklediği bir kalabalık. Hiç yemekten anlamıyor olsanız dahi içerde iyi bir şeyler olduğuna dair fikir yürütmek kolay. Elbet, iyi yemekten anlayan fakat ederinin üstünde fiyatlarla sofradan kalkmak istemeyenlerin akınına uğruyor. Hatta ilk zamanlarında bir gazetede "Cem Yılmaz'ın kuyrukta beklediği etçi" olarak yer alınca kendilerinin bile beklemedikleri bir müşteri akınına uğramışlar. Mekanın ortakları Elvan Şahin servisin, İbrahim Çolak ise mutfağın başında. Gelelim yemeklere: Carpaccio'nun üzerinde hem rende hem de kıtırıştırılmış parmesan ve roka var. Üzerine hardal sürülüp rulo yapılarak servis ediliyor. Hamburger kendi müdavim listesine zaten sahip. Erimiş cheddar peyniri içinde servis edilen füme et, üzeri pürmüzle yakılarak sunulan et sushi klasik ızgaraların yanındaki farklı lezzetler.

Zeytinoğlu Cad. Yaren Sok. 6/21 Akatlar Beşiktaş;
0212 351 03 44, 0212 352 52 82

Üçleme: Yorkshire turu

The Refectory, Station Road

Hiçbir masraftan kaçınılmadan yenilenen restoran Yorkshire tren istasyonu ile komşu, 1878 tarihli Principal York hotel içerisinde. Meşe döşemeler, cam tavan ve şamdanlarla sundukları yemekleri tamamlıyorlar. Tavsiyemiz Yorkshire usulü tart; tam bir konfor yemeği. Daha hafif bir lezzet arıyorsanız ekşi maya ekmek üzerinde gelen ördek de tercih edebilirsiniz. Detaylarda ve yemeklere kattıkları yeni dokunuşlarda çok titizler. Kuzu budunun üzerine serpilene kaparilerin yakaladığı mükemmel uyum gibi. therefectory.co.uk

The Rattle Owl, Micklegate

Bu bölgenin mücevheri diyebileceğimiz restoranın parke yerleri, eski tuğladan duvarları ve her masada duran içi çiçekle dolu eski süt şişeleri son derece sevimli. Şef Jamie Hall ve mekân sahibi Clarie O'Callaghan Yorkshire'in en iyi malzemeleriyle ağız sulandıran bir menü sunuyorlar. Keçi peynirli cannelloni, ağır ateşte pişmiş tavşan ve tuzlu jambon sonbaharın umami dolu tatlarından. Eğer yeriniz kaldıysa limon merengi denemelisiniz. Ev yapımı jöleyle sunulan nefis tatlı kaçmaz. rattleowl.co.uk

Mr P's Curious Tavern, Low Petergate

Mr P's güçlü bir soy ağacına sahip. Büyük abisi Michelin yıldızlı The Star Inn, birçok ödülle aday gösterilen bir restoran. İşin başında Andrew Pern varsa güzel şeyler beklemek zaten şart. Klasik ve eklektik odaları ve küçük paylaşım tabaklarından oluşan menüsüyle burada yemek yemek bir şölen. Brioche dilimleri üzerine kesilen jamón Ibérico salamlarıyla başlayın. Kavanozda servis edilen yumurtaya banılmış karides tostları leziz, yavaş pişen kaburga etinin lezzeti de ondan aşağıda kalmaz. mrpscurioustavern.co.uk

YAKIN PLAN

Yeşil BURGERLER

Hayatı vejetaryen yaşayın ve ekmeklerin arasını bu etsiz leziz lokmalarla doldurun. Kalbe iyi gelen kök sebzelerden ktır tahıllara, burger tariflerindeki taze fikirlerin hepsi denemeye değer!



EKMEK KİTİRLARINA
KIZARMIŞ İSTİRİDYE
MANTAR BURGER,
KABAK KİMÇİ EŞLİĞİNDE
MANTAR HAMURLARINI
EKMEK UNUNA BATIRIP
KIZARTMAK, NEFİS
LEZZETİN PÜF NOKTASI.

TARİFLER SAYFA 76'DA

KIVRILMIŞ KABAK VE
TATLI PATATES BURGER,
BİBERLİ MAYONEZLE
BİRLİKTE
BAHARATLI MAYONEZ BU
TARİFİ TAMAMLARKEN,
KIVRILMIŞ KABAK
DAMAKTA MÜKEMMEL
BİR HİS BIRAKIYOR.

| **TARİFLER** SAYFA 76'DA



NOHUTLU VE IZGARA
BİBERLİ BURGER,
DEREOTLU SALATALIK
İLE BİRLİKTE
KITIR NOHUT IZGARA
BİBERİN PÜRÜZSÜZ VE
KREMAMSI KIVAMIYLA
MÜTHİŞ BİR KONTRAST
YARATİYOR.

TARİFLER SAYFA 76'DA



KIZARMIŞ MANTAR
VE KİNOA BURGER,
LAHANA TURŞUSU VE
SARIMSAKLI MAYONEZLE
BİRLİKTE

ETLİ BURGERE EN YAKIN
LEZZETİ BU TARİFLE
ELDE EDEBİLİRSİNİZ.
MANTARIN KİNOA İLE
BİRLİKTE YAKALADIĞI
KOMBİNASYON
OLDUKÇA GÜÇLÜ.

TARİFLER SAYFA 76'DA



MERCİMEKLİ IZGARA
HAVUÇ BURGER,
KAVRULMUŞ İSPANAK
VE YEŞİL MUZLU
GUACOMOLE SOSUYLA
MUZ, ANTEPFISTIĞI,
KREMA VE ARPACIK
SOĞAN MÜKEMMEL BİR
DİP SOS YARATİYOR.

TARİFLER SAYFA 76'DA



TARİFLER VE
FOTOĞRAFLAR
MARTIN NORDIN'İN
GREEN BURGERS ADLI
KİTABINDAN ALINMIŞTIR.
KİTABI AMAZON.COM
ADRESİNDEN SATIN
ALABİLİRSİNİZ. (HARDIE
GRANT, 15,30 \$)

FLORANSA'NIN TADI TUZU

İtalya'nın en ihtişamlı kentlerinden biri olan Floransa'da mutfak manzaraları, sokağın güzelliğini aratmıyor. Tarif repertuarınıza Rönesans yaşatmak istiyorsanız sayfalarımıza göz atın.



SCHIACCIATINE

Floransa'nın tüm ünlü fırınlarında bu ünlü Toskana focaccia'larını görebilirsiniz. Farklı boylarda, farklı malzemelerle dilediğiniz şekilde hazırlayabilirsiniz.

TARİFLER SAYFA 76'DA

REZENE FRITTATA
İtalya'da pazardan alışveriş
yapmak bir yaşam tarzıdır.
Ülkenin yerel malzemelerini
keşfetmek için mutlaka
pazaryerlerini gezin.
Finocchio, yani rezeneyi
yumurta ve parmesanın
lezzetliyle birleştiren bu rüstik
tadı ister öğle yemeğinde ister
antipasto olarak tadabilirsiniz.

TARİFLER SAYFA 76'DA



PANZANELLA

Ilık bahar akşamları için bütçe dostu bir lezzet. Bu mütevazı salatada aradığınız her şey var. bulabildiğiniz en taze ve yerel domatesi kullanın. Nefis köy ekmeğinin bayatını kullanın.

TARİFLER SAYFA 76'DA





POLLO AL MATTONE

'Bir tuğlanın altında pişen tavuk' adı verilen bu yemeğin tarihi Etrüsklere kadar uzanıyor. Fırında tavuğa lezzetli bir alternatif. Kelebek şeklinde ikiye ayrılan et, marine edilip düzleştiriliyor.



TARİFLER VE FOTOĞRAFLAR
EMIKO DAVIES'İN
*FLORENTINE: THE TRUE
CUISINE OF FLORENCE* ADLI
KİTABINDAN ALINMIŞTIR.
FOTOĞRAFLAR LAUREN
BAMFORD TARAFINDAN
ÇEKİLMİŞTİR. KİTABI AMAZON.
COM ADRESİNDEN SATIN
ALABİLİRSİNİZ. (HARDIE GRANT,
26,82 \$)

ELMALI TART
İtalya'da herkesin
büyükannesinin bir elmalı
kek tarifi vardır. Bu İtalyan
klasliğini günün istediğiniz
saatinde yiyebilirsiniz. Bir miktar
kayısı reçeliyle tatlılık oranını
artırabilirsiniz.

TARİFLER SAYFA 76'DA



Bir dizi parl tlı Michelin yıldı lı restoranı ve dünya standartlarında peynirleri keşfetmek için Tenerife'nin neon ışıklı harala g relesini pas geçin. Hepsi de nefesinizi kesecek dramatik ve volkanik bir fonun üzerine kurulu adada birinci sınıf lezzeti ke fe koyulun.

Yıldı lı adalar

YAZI **CLARISSA HYMAN** FOTOĞRAFLAR **EMMA WOOD**



Karşı sayfada: Teide
Dağı kurak ancak
çok renkli bir toprağa
bakıyor.





‘Deniz seviyesinde iklim astropikal ve renkler bu ışıktaki epey yoğun görünüyor: siyah kum ve altın meyveler, kiremit kırmızısı toprak ve yumuşak krema renkli köpüklerin süslediği lacivert dalgalar, florasın turuncular, mor çiçekler ve küp şekeri evler...’

Kalbim Tenerife’de kaldı. Atlantik dalgalarından yükselen bu dramatik adada kolunu kaybeden Lord Nelson’un aksine, benim deneyimim daha az stresliydi. Sevgimin odağında rastaları olan muhteşem yünlü nadir rastlanan bir yaratık... Kibirli bir kayıtsızlık havasında kadifemsi bir sima... Ona Naomi adını verdim. Ancak bu geçici bir ilişkiydi: El Hierro’dan gelen bu süper star koyun, küçümsemeyle homurdandı (belli ki menejerine yeterince para ödememiştik) ve ürkek takipçilerinden oluşan çeteyi, halinden memnun görünen bir grup yerli siyah şişko domuzun yanındaki beş yıldızlı konaklama yerine geri götürdü.

Olay, Cartier’nin vitrinlerini anımsatan bir gecede adanın güney ucunu aydınlatan parıltılı pek çok tatil köyünden epey uzakta bir

köşede geçti. Deniz seviyesinden 1,300 metre yükseklikte, bulut seviyesinin de üstünde olan uzak bir platodaydık. Neredeyse İspanya’nın en yüksek zirvesi olan büyük Tiede Dağı’na dokunma mesafesinde... Tenerife’nin en yüksek bağlarından biri olan Altos de Trevejos’ta, stresten uzak havayı içimize çektik ve sessizliği dinledik: Yerel ve artizan üreticiler ve şeflerden oluşan heyecan verici ve yeni bir neslin neden dünyanın dikkatini bu antik takımadaya çekmeye çalıştığını anlamaya başlıyorduk.

Bu küçük ada (aslında Kanarya Adaları’nın en büyüğü), şaşırtıcı sayıda Michelin yıldızlı restorana ev sahipliği yapıyor. Bu restoranların menüleri, yerel mahsullerin yeniden takdir görmesine vesile oldu. Tenerife’nin başkentindeki Santiago Calatrava’nın epik oditoryumu, sıradan barların epey ötesinde olsa da, sahil şeridinden ileriye adım atanlar kışık patatesler ve mojo soslarından daha fazlasını bulacak. Zira, bu düşük kaliteli yemekler geçmişte ada mutfağının itibarını büyük ölçüde zedeliyordu.

Adada turlarken veya çoğu zaman karla kaplı zirveleri, elektrik mavisini ufuk çizgisini kesen görkemli Teide dağının eteklerini tırmanırken iklimin, coğrafyanın ve bitki örtüsünün ne kadar hızlı değiştiğine şahit oluyorsunuz. Tenerife Afrika kıyısından kopup okyanusa açılmış küçük bir kara parçası. İberyalı anavatanı yerine Fas’a daha yakın bir konumda. Baharat kullanımı Afrika etkilerini gösterirken, paella ve gazpacho gibi pan-İspanyol yemeklerle sık sık karşılaşılması İspanyol etkisini vurguluyor. Manzara jeolojik katmanlar şeklinde yükseliyor. Tıpkı yoğunlaştırılmış süt, tarçın ve likörle hazırlanan ve bağımlılık yaratan kahveli içecek barraquito’nun tonları gibi. Kuzeyde artan nem yeşil ormanlara vesile oluyor; çorak, kuru güney ise Homo touristicus’ları cezbediyor. Hava her yerde temiz, yumuşak ve tatlı.

Deniz seviyesinde iklim astropikal ve renkler, bu ışıktaki epey yoğun görünüyor: siyah kum ve altın meyveler, kiremit kırmızısı toprak ve yumuşak krema renkli köpüklerin süslediği lacivert dalgalar, florasın turuncular, mor çiçekler ve küp şekeri evler... Muz bahçeleri rüzgârdan ağlarla korunuyor; kremamsı ve kokulu küçük Kanarya muzlarını korumak içinse beyaz duvarlar inşa ediliyor. Hepsi Atlantik’e bakıyor. Tıpkı Yeni Dünya’ya çalışmaya giden çocuklarını bekleyen yoksul aileler gibi. Bu dokunaklı sahne, yumurta, pirinç, domates sosu ve kızarmış muzlarla hazırlanan arroz a la cabana ile tekrarlanıyor.

Mineral bakımından zengin volkanik topraklarda, patchwork battaniyeleri andıran küçük aile çiftliklerinde muz dışında papaya, mango,

Seyahat bilgileri

Tenerife, İspanya’nın Kanarya Adaları’nın en büyüğü. Türkiye yerel saatinden iki saat geride. Para birimi avro. Mart ve nisan aylarında en yüksek ortalama sıcaklık 22 derece ve en düşüğü 16 derece.

ULAŞIM

Türkiye’den Madrid aktarmalı olarak Tenerife’ye gitmek mümkün.

DETAYLI BİLGİ

Tenerife Turizm Ofisi (webtenerife.com) seyahatinizin tadını çıkarmanız için ihtiyaç duyacağınız tüm bilgileri sunuyor.



Karşı sayfada, sol üstten saat yönünde: Michelin yıldızlı Kabuki; restoranın baş şefi, Daniel Franco; adanın Atlantik kıyısı. Bu sayfa, üstte soldan saat yönünde: Abama'nın Fas stili; okyanus manzarası; Kabuki'de tombul ton balığı, ekmek ve domates; Rincón de Juan Carlos'ta *karavide*; adanın üzerindeki mavi gökyüzü; Abama'da sade çizgiler; Michelin suşisi.





Solda: Tipik renkli Kanarya dış cepheleri ve kuleleri, arka planda da bulutların içinde kaybolan volkanik, ormanlarla kaplı manzara.

ıyının her yerine yayılmış çok sayıdaki Cofradía de Pescadores'ten birinde servis edilen süper taze balıkları kaçırmayın. Bu mekânlar yerel balıkçılar tarafından işletiliyor.

avokado, domates ve ananas da yetiştiriliyor. Adanın sarp, kayalıklarla dolu toprakları, 1000 metreye kadar teraslanmış; çoğunda tamamı bölgeye özgü 30 farklı patates türü ekili. Bu 30 tür patates arasından muhtemelen en popüler olanı, için koyu yumurta sarısı renk olan siyah patatesler. Bu yükseklikte ayrıca üzüm, kabak, Reineta elması, armut, erik, maltaeriği, kestane ve daha fazlası da bulunuyor. Adadaki çok sayıda arı yetiştiricisi, kestane ve rezeneden sadece Teide kraterinde yetişen ve yıl boyunca sadece kısa bir süreliğine çiçek veren tajinaste bitkisine kadar değişen rayihalara sahip görkemli ballar üretiyor. Dikenli armutlar ürkütücü görünümüne rağmen en tazeleyici meyve suyunu sunabiliyor.

Derin ve baş döndürücü vadilerle bölünmüş daha yüksek bayırlar, koruma altındaki uzun dikenli Kanarya çam ağaçları tarafından çevrilmiş. Bu ağaçlardan elde edilen odun bir zamanlar zemin, balkon ve kepenkler için kullanılıyormuş. Son olarak, bulutlar ve alize rüzgârlarının çok üzerinde, sıcaklığın yaz aylarında yükseldiği ama kışın sizi dondurduğu yerde, UNESCO Dünya Mirası listesinde olan Teide Milli Parkı'nın sürreal lav manzarası yer alıyor. Burası tavşan, keklik, sayısı hızla azalan yaban koyunları gibi hayvanlar ve nadiren de Hollywood film ekipleri (*Jason Bourne* ve *Clash of the Titans* filmlerini düşünün) gibi kendine özgü canlılara ve özgün bitkilere ev sahipliği yapıyor.

Nerede kalmalı?

Iberostar Anthelia Büyük, lüks ve sıcak bir aile tatil köyü olan bu tesis deniz kenarında aerobikten darta kadar pek çok aktivite sunan iki ana plajın ortasında yer alıyor. Tesiste spa, çocuk kulübü ve bir dizi muhteşem restoran var. Ayrıca çekici bahçeler, güzel yüzme havuzları ve tam donanımlı yatak odaları da mevcut. *Calle Londres 15, Costa Adeje; 0034 922 713 335; iberostar.com/en/hotels/tenerife/iberostar-anthelia*

La Quinta Roja Güzelce renove edilmiş 16'ncı yüzyılda kalma bir aristokrat malikanesi olan bu bina şimdi sevimli bir butik otele dönüştürülmüş. Plaja 5 dakikalık yürüyüş mesafesinde ve doğal volkanik yüzme havuzlarına yakın. *Garachico; 0034 922 133 377; quintaroja.com*

The Ritz-Carlton Abama Fas tarzında dekore edilmiş muhteşem bir tepenin üzerinde yer alan bu tesis gözden uzak lüks şıklığın adresi. Muhteşem gün batımı manzaraları, özel plaj, 7 yüzme havuzu, 10 yemek mekanı ve 18 delikli zorlu bir golf sahası ile bu tesis bir huzur vahası. *Guia de Isora; 0034 922 126 000; ritzcarlton.com/abama*

Ada keçileri muhtemelen Tenerife'nin büyük gastronomik zaferlerinden birini temsil ediyor. Quesería Montesdeoca 2014'te Dünya Peynir Ödülleri'nde şampiyonluk kazandığında, herkesin gözü açıldı. Kanarya Adası peyniri geçen seneki seremonide çok sayıda madalya aldı ve yerel peynir üreticilerin ünü patlama yaptı. Alberto Montes de Oca, Kuzey Tenerife'nin keçi cinsinin Afrika genleri taşıdığını, iklim ve koşullara adapte olduğunu ancak pek çok Avrupa türünde yaygın olarak görülen hastalıklardan tamamen uzak olduğunu vurguluyor. Onun mandırasında, 800'ün üzerinde yerli cins keçi şımartılmış bir yaşam sürüyor ve karşılığında da cömert miktarda zengin bir süt veriyorlar. Alberto ise bu sütü kullanarak tazedden (hafif, eriyen ve azıcık deniz tuzlu) yarım sert ve sert isli peynirlere kadar geniş bir seleksiyon üretiyor. Kendisi "Bana göre bu işten daha fazlası, bir yaşam biçimi. Hem hayvanlara, hem onların sütüne hem de peynire saygı duyduğumuz bir felsefe. Peynirlerimizi 'karmaşık bir basitliğe' sahip olarak tanımlamayı tercih ediyorum" diyor.

Kıyının her yerine yayılmış çok sayıdaki Cofradía de Pescadores'ten birinde servis edilen süper taze balıkları kaçırmayın. Bunlar yerel balıkçılar tarafından işletiliyor. Ve yerel lokantalarda veya ev sıcaklığına sahip ancak geçici inşa edilen kırsal guachinche'lerde keçi ya da tavşan türüsü bulmak mümkün. Altos de Trevejos'tan Enrique Alfonso'nun da ifade ettiği gibi, "Güneş sadece otellere ait değil, verimli volkanik toprak mineral bakımından zengin ve hava da tertemiz". Üzümlerinden bazılarını hâlâ antik vaso en baso metoduyla yetiştiriyor. Bu, köklerin taşlı zeminin derinlerine inebilmesini sağlayan asmaların küçük çalılar olarak yetiştirildiği bir metot.

Kanarya Adaları'na bir zamanlar Talih Adaları ismi veriliyordu. Bir dizi Michelin takımyıldızı, bu beklentilerin daha da yükselmesini sağladı. El Rincón de Juan Carlos'ta iki Padrón kardeşler turrón de morcilla amuse-bouche gibi geleneksel yemeklerin zekice yorumlarını, volkanik ponzataşından bir kasede servis edilen Comté peyniri, çamfistıkları ve truffle ile sunulan kereviz makarnası dahil olmak üzere ufuk açan yemeklerle bir araya getiriyor. Juan bana "On yıl önce bir gün bu kadar çok Michelin'li şefe sahip olacağımıza kimse inanmazdı. Şimdi zaman ve mekân kısıtlaması olmayan dünya çapında bir kardeşliğe dönüştük. Her şeye rağmen, eski lezzetleri ve ürünleri muhafaza etmek ve bunları genç nesillerle buluşturmak önemli. Bu sadece pizza ile burgerlerin tadına bakarak büyümüş bir nesil ve bu



Üstte soldan saat yönünde: Finca Altos de Trevejos'ta *athun adobo* (fırında ton balığı); ada portakalları; Santa Cruz'daki Tenerife Oditoryumu; Restaurant Poseidón'da ızgara *cherne*; serinleme havuzundan yansıyan palmiye ağaçları; Şef Miguel Barrera; Iberostar Anthelia'da terasta yemek servisi; kuzeyin dağlık manzarası; Las Aguas'dan Braulio Simancas.



GURME SEYAHAT TENERIFE



Üstte soldan: Montesdeoca'da bir tekerlek peynir; teraslama tarım topraklarını azamiye çıkarıyor; Cofradia de Pescadores'te Padrón biberleri; Kabuki'deki Şef David Rivero Piedra; dolambaçlı ada yolları; Bodegas Ferrera'dan Juan Ferrera; ada bağlarından Blanco Afrutado; zorlu dağ geçitleri.

Nerede yemeli?

Aksi belirtilmediği takdirde iki tabak yemek ve bir kadeh içecek fiyatı verilmiştir.

Las Aguas Göremlı Grand Hotel Bahia del Duque tesisinde çalışan Braulio Simancas, ada mahsullerine dayanan yaratıcı yeni mutfağı ile hızla muhteşem bir ün elde eden genç bir şef. Tadım menüleri 56 ila 79 € arasında değişiyor. *Grand Hotel Bahia del Duque, Costa Adeje; 0034 922 746 932; thetaishotels.com*

Cofradia de Pescadores Balıkçılar tarafından işletilen birinci katta yer alan ve limana bakan marin tarzı restorandan başka hiçbir yerde bu kadar taze balık ve kabuklu deniz mahsulü bulamazsınız. Günlük olarak yakalanan deniz ürünlerini parmağınızla işaret ederek seçebilirsiniz. Ayrıca balık *gofio*'yu (Kanarya unu) da deneyin. 25 €. *Calle las Lonjas 5, Puerto de la Cruz; 0034 922 383 409; lacofradiadepescadores.es*

Kabuki Madrid-Japon füzyonu konseptinin Tenerife kalesi oldukça başarılı mutfağıyla bir Michelin yıldızına layık görülmüş. Menüler titizlikle inşa edilmiş. Hatta tempura ve suşi içeren bir çocuk menüsü bile var. Tadım menüsü 105 €. *Ritz-Carlton Abama, Guia de Isora; 0034 922 126 000; ritzcarlton.com/en/hotels/spain/abama/dining/kabuki*

M.B İki Michelin yıldızlı bu restorandaki kaliteli tatil yemek mekânı, dünyaca ünlü Şef Martin Berasategui'nin ilham verici mutfağını adaya getirmiş. Muazzam bir gurme deneyimi için kendinizi hazırlayın. Tadım menüsü 140 €. *Ritz-Carlton Abama, Guia de Isora; 0034 922 126 000; ritzcarlton.com/en/hotels/spain/abama/dining/mb*

El Molino Blanco Koleksiyon eşyaları ve yeşilliklerle dolu bu iyi dekore edilmiş, ambiyans sahibi ve hareketli mekan eski bir gofio değirmeni etrafına kurulmuş. 'Uluslararası' menü herkes için bir şeyler sunuyor ve ayrıca keçi tütü gibi birkaç tane Kanarya Adaları yemeği bulmak da mümkün. Şarkı söyleyen şefi kaçırmayın. 50 €. *Avenida de Austria 5, San Eugenio Alto, Costa Adeje; 0034 922 796 282; molino-blanco.com*

Rincon de Juan Carlos Juan ve Jonathan Padrón muhteşem yetenek ve becerileriyle birlikte balık üzerine uzmanlaşarak yerel ürünleri destekliyor. Bir tane Michelin yıldızı var ama bizim naçizane fikrimize göre daha fazlasını hak ediyor. Üç aylık bir bekleme süresi var. Bu arada restoran 2018 yazında yeni bir adrese taşınacak. Tadım menüsü 83 €. *Pasaje Jacaranda 2, Los Gigantes; 0034 922 868 040; elrincondejuancarlos.com*

böyle devam edemez" diyor.

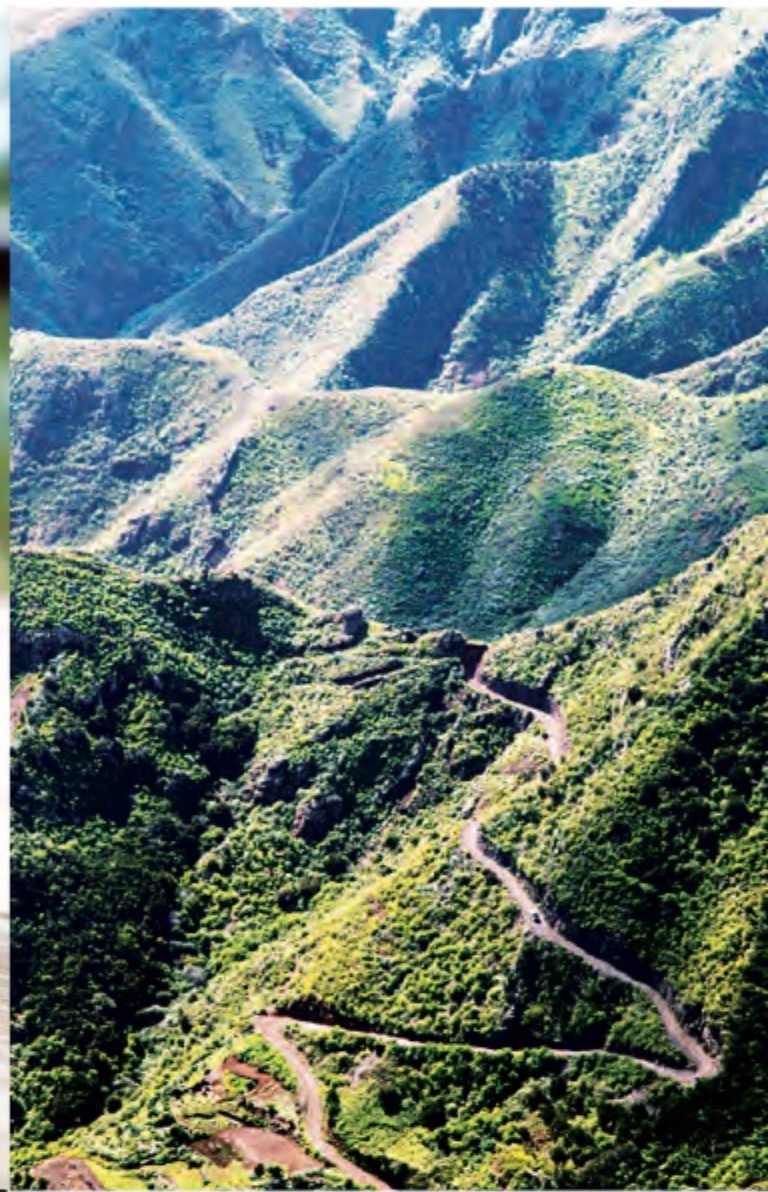
David Rivero Piedra trende isyan etmiş genç Kanarya Adalı bir şef. Erken yaştan itibaren Japon kültürüne büyük bir merak duyan Piedra, şimdi Ritz-Carlton Abama'da yer alan Madrid menşeli, Michelin yıldızlı Kabuki'nin işletmecisi olarak hayalindeki işi yapıyor. Burada günlük olarak eline geçen balık seçenekleri onu hayrete düşürmüştü ve yerel bir çiftçinin Japonya'dan getirilmiş türleri yetiştirmesini sağlamış. Ayrıca suşi pirincini otantik bir şekilde pişiriyor ve kendi fermente edilmiş tofusunu hazırlıyor. Dikkat çekici bir füzyon gibi görünüyor; ancak onun da vurguladığı gibi "Hem İspanyollar hem de Japonlar birlikte yiyip içmekten hoşlanır ve yemek, malzemeler ve kaliteye duyduğumuz saygı ortaktır".

Aynı otelde yer alan M.B.'deki (Martín Berasategui) Erlantz Gorostiza ise kökeni San Sebastian'a dayanan dünya çapında tanınmış iki Michelin yıldızlı bir imparatorluğun uç kalesini idare ediyor. Merak ediyorum: Bask mutfağı bu kadar güneye nasıl yolculuk etmiş olabilir? "Kanarya Adaları yemekleri pişiriyormuş gibi numara yapmam" diye cevap veriyor. "Ne de olsa ben adalı değilim ancak buradaki mahsullerden en iyi şekilde yararlanmak için bizim yemek pişirme biçimimizi adapte etmeye çalışıyorum. Örneğin balık ve sebzelerin kalitesi olağanüstü. Benim kafamda sadece iyi yemek ve kötü yemek vardır ve her gün bir öncekinden daha iyi bir şeyler hazırlamam için bana ilham veriyor. Buradakinden daha iyi bir hayata sahip olamazdım. Talih Adaları'ndaki en talihli adam benim."

Günbatımları ve volkanlar, dikenli ejderha ağaçları ve pırıltılı ışık... Kaktüsler, tarih öncesinden kalma yağmur ormanları, balinalar ve yunuslar... Okyanus, rüzgâr ve kara... Modern coğrafyanın kurucularından biri olan Alexander von Humboldt 1799'da adaya geldiğinde "neredeyse gözlerinde yaşlarla" buradan ayrılmış. Tenerife görkeminin ötesinde sırlarla dolu bir ada.

Clarissa Hyman ve Emma Wood Tenerife'ye Tenerife Tourism Corporation'ın (webtenerife.com) davetlisi olarak seyahat etti.

Fotoğraflar: Anna Watson, Emma Wood



Soldan sağa: Teide
Dağı Milli Parkı;
Rincón de Juan
Carlos'ta domuz
pudingi; Finca Altos
de Trevejos'ta tatlı;
Rincón de Juan
Carlos'ta kereviz.



En soldan sağa: Yerel
muzlar; Las Aguas; Costa
Adeje; Padrón kardeşler.



MERCEK ALTINDA

BAL AVCILARI

Himalayaların dev balarılarının tatlı balözleri, yerden 60 metre yükseklikte, tehlikelerle dolu bir yamaçta asılı. Bölgenin erkekleri, bu ölümsüz tadı toplayabilmek için hayatlarını riske atıyor.

YAZI VE FOTOĞRAFLAR: ANDREW NEWHEY

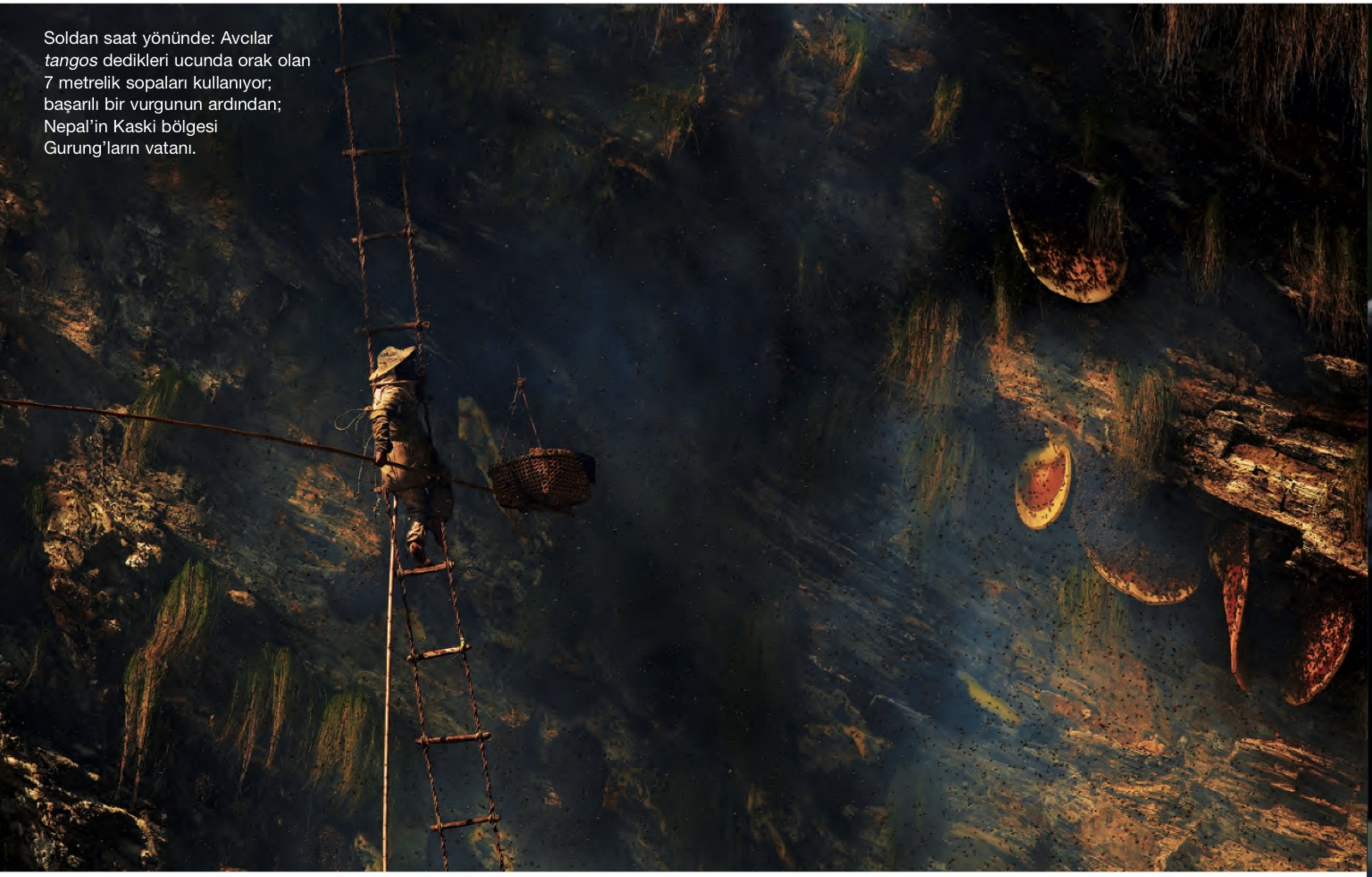




Soldan saat yönünde:
Gurung kabilesinin erkekleri
arıları dumanla uzaklaştırıyor;
kendini sadece bir şapka ve
ipten merdiveni kavrayan
ellerinin gücüyle koruyan bu
erkekler için arı sokması,
doğuştan kabul edilen bir
acı; genç bir avcı sezonun ilk
avının tadını çıkartıyor; bal
petekleri.



Soldan saat yönünde: Avcılar *tangos* dedikleri ucunda orak olan 7 metrelik sopaları kullanıyor; başarılı bir vurgunun ardından; Nepal'in Kaski bölgesi Gurung'ların vatani.



Gurung halkı, yılda 3 bin kilogramı bulan bu ticaret ürününü toplayabilmek için inanılmaz tehlikelere göğüs geriyor. Sarp kayalıkların her biri, bal toplarken düşüp hayatını kaybedenlerin adıyla anılıyor.

Nepal'de, Himalayalar'ın eteklerinde Gurung kabilesinden 58 yaşında bir adam, hayatını riske atarak 60 metre yüksekten aşağı sarkıtılmış el yapımı bir halat merdivende dengesini korumaya çalışıyor. Yoğun ve keskin bir duman ve binlerce kafası karışmış, kızgın *Apis laboriosa* (dünyanın en büyük balarısı türü) tarafından sarılmış, elindeki uzun bambu mızrağı çekinerek arıların yuvalarından birine sokuyor. Bir diğer sopayla yanından sarkan sepeti arı yuvasına hizalıyor ve peteğin yere düşmeden sepete girmesini sağlıyor. Bir takım çalışması sergileseler de (avcıyı ya da yerel adıyla *kuiche*'yi yaklaşık bir düzine adam destekliyor) olay yerinde inanılmaz bir sessizlik hakim. İlkel endüstriyel çalışma şartlarında dünyanın en eski geleneklerinden birini yerine getirirken aşırı dikkat ve ekstrem yetenekler gerekiyor.

Gurung'lu bal avcılarının yaşamına hoş geldiniz. Himalayalar'ın ünlü zirvelerinde, baş döndürücü yüksekliklerde yaşayan bu arılar peteklerini ulaşılmaz yüksekliklere kuruyor. Gurung halkı, antik çağlardan bu yana bu balı topluyor. Fakir ve ötekileştirilmiş bu topluluklar, yılda 3 bin kilogramı bulan ticaret ürününü toplayabilmek için inanılmaz tehlikelere göğüs geriyor; balı hasat ettikleri sarp kayalıkların her biri, bal toplarken düşüp hayatını kaybedenlerin adıyla anılıyor.

MÖ 11 bin yıl öncesine uzanan zanaatı devam ettiren yerli halk, güvenlik ekipmanlarının eksikliğini, yılda iki kez düzenledikleri ve kayalıkların tanrıların gönlünü alarak avcılarının hayatını korumayı amaçlayan dinsel tören ve ayinlerle telafi etmeye uğraşıyor: Arıları petekten uzak-

laştırmak için yamacın dibinde otlar yakılıyor; kurban kesiliyor. Ancak zaman da hızla değişmiş: Bugün ritüellerin çoğu yok olmuş ya da ılımlaştırılarak uygulanıyor. Çünkü gelenekler, yeni, duyarsız endüstrilerle rekabette bir işe yaramıyor. Evet, insan ile arının yüzlerce yıllık dansı, yok olma tehdidi altında.

Ormansızlaşma, arıların yaşam alanını yok ediyor. Ayrıca Avrupa'dan ithal edilen balarlarının getirdiği virüsler, bu hastalıklara karşı bağışıklıkları olmayan *Apis laboriosa*'ları hasta ediyor. Yeni tırmanış rotaları ve turistik turların da Himalayalar'ın doğası üzerinde yıkıcı bir etkisi var. Lamahket'te bir yamacın yüzü, yeni bir rota açılmaya çalışırken tamamen tahrip edildi. Himalayalar'ın içinden geçtiği sekiz ülkenin bilgi ve deneyimlerini paylaştığı uluslararası The International Centre for Integrated Mountain Development'in yayınladığı rapora göre, turistlerin yoğun olarak bulunduğu bölgelerde arı popülasyonu dramatik bir düşüş gösteriyor. Kırmızı balın (üç türden en popüler) sağlık üzerine olumlu etkisi biliniyor. Kilogramı 60 doları bulan balın hasadı için Nepal Ormancılık Komisyonu kayalıkların mülkiyetini yerel halktan alıp hükümete verdi. Hükümet şimdi, bölgede bal hasadı yapma hakkını yıllık ücret karşılığı üstlenici firmalara devrediyor. Kârın büyümesine kapılanların gözünde balarlarının popülasyonundaki dramatik düşüşün pek bir ehemmiyeti yok. Halbuki Himalayalar'ın yamaçlarında yaşayan bu balarları, yüksek rakımlarda yetişen bitkilerin döllenmesini sağlıyor. Arıların sayısının azalması demek, tüm ekosistemin tehlike altına girmesi demek.





Üstte: Bal avcılarından biri, birazdan tırmanacağı sarp kayalıkları inceliyor. Altta: Yaşlı bir bekçi bal yüklü sepeti bekliyor.





Uzman gözüyle Safari: Büyük Maceraya Hazır mısınız?

Ayrıcalıklı turlarıyla müşterilerini Afrika'nın büyüleyici vahşi doğası ve renkli kültürleriyle buluşturan **Savana Tur & Safari**'nin kurucularından **Samet Bilgen**, safari turlarıyla ilgili merak edilen noktaları aydınlatıyor.

Savana Tur & Safari'yi diğer acentelerden ayıran özellikler neler? Biz birçok acentenin aksine sadece Afrika'ya ve safari destinasyonlarına tur düzenliyoruz. Uzmanlığımız safari konsepti ve yaban hayatı. Bunun için de dünya üzerinde akla ilk gelen yer Afrika. Birebir denemediğimiz hiçbir programı satmıyoruz. Turlarımızın tamamını gerek oteller, gerekse program akışı olarak test ediyor, gerekirse revize edip optimum programı oluşturuyoruz. Yine diğer şirketlerden farklı olarak sadece belirli bir dönemde düzenlenen tura katılma zorunluluğu yok. Sadece iki kişi için bile safari programı yapabiliyoruz. Kurban/Ramazan bayramları ve sömestr tatilinde herkesin katılabileceği kesin kalkışlı grup turlarımız da oluyor. Ara dönemlere de dileyenlerin tek kişi olarak katılabileceği grup turları koyuyoruz. Detayları web sitemizdeki "Güncel Turlar" sekmesinden takip edilebilir. Ürün yelpazemizde kişiye özel ve münferit grup turları yanında kapalı gruplara özel turlar; kurumsal müşterilerimizin çalışanlarına yönelik ödül seyahat programları ve diğer turizm acenteleri satışlarımız da bulunuyor. Bir diğer farkımız ise rehberlerimiz. Safariyi unutulmaz kılan rehberinizdir. Misafirlerimiz rehberlerimizden çok memnun kalıyorlar ve bunu her fırsatta dile getiriyorlar.



SAVANA TUR & SAFARI'NİN 2018 TAKVİMİ

Savana Tur & Safari'nin Ramazan ve Kurban bayramlarında Kenya, Tanzanya, Zanzibar ve Güney Afrika'ya turları bulunuyor. Özellikle Kurban Bayramı tatili, Afrika'da Büyük Göç zamanına denk geliyor. Kaçırmayın!

- **Nisan'da Güney Afrika Turu - 20-28 Nisan 2018:** Kişi başı 2.650 USD
- **Ramazan Bayramı Serengeti Safari ve Zanzibar Turu - 8-16 Haziran 2018:** Kişi başı 3.700 USD
- **Ramazan Bayramı Klasik Kenya Safari Turu - 10-17 Haziran 2018:** Kişi başı 2.580 USD
- **Ramazan Bayramı Zanzibar Turu - 11-17 Haziran 2018:** Kişi başı 750 USD + THY uçuşları (Uçuşları millerle alma imkânı var.)
- **Kurban Bayramı Serengeti Safari ve Zanzibar Turu - 20-28 Ağustos 2018:** Kişi başı 4.050 USD
- **Kurban Bayramı Klasik Kenya Safari Turu - 21-28 Ağustos 2018:** Kişi başı 2.890 USD
- **Kurban Bayramı Zanzibar Turu - 22-28 Ağustos 2018:** Kişi başı 990 USD + THY uçuşları (Uçuşları millerle alma imkânı var.)

Neden Kenya, Tanzanya ve Güney Afrika'da yoğunlaştınız?

Safari denilince öncelikle bu üç ülke akla geliyor. Ünlü Masai Mara Kenya'da, Serengeti Tanzanya'da, Kruger Milli Parkı ise Güney Afrika'da bulunuyor. Ruanda'da dağ gorilleriyle yapabileceğiniz safari yürüyüşünden Botsvana'nın Okavango Deltası'nda veya Namibya çöllerinde gerçekleştirebileceğiniz safarilere, unutulmaz programlar hazırlayabiliyoruz. Viktorya Şelaleleri (Zimbabve), Chobe Milli Parkı (Botswana) ve Madagaskar'da program alternatiflerimiz bulunuyor. Deniz-kum-güneş tatili seçeneklerimiz arasında özellikle safari sonrasına eklediğimiz Zanzibar ve çok yakında başlayacak olan Mauritius da bulunuyor.

İlgilenenlerin bilgi alabilecekleri bir kaynak var mı? Web sitemizde hem safariyle ilgili genel bilgi hem de bizimle seyahat etmiş misafirlerimizin tecrübe ve düşüncelerini paylaştıkları bir bölüm var. Bu bilgiler sayesinde misafirlerimiz doğru beklentiyle doğru tura katılabiliyor.

Güvenlik ve sağlıkla ilgili seyyahlar hangi konuları değerlendirmeli? Genellikle konaklama koşullarının kötü olacağı düşünülüyor. Bu doğru değil. Doğayla bütünleşmiş, son derece şık ve bir otelden beklenen her şeyi ve fazlasını sunan lodge ve lüks çadır kamplar var. Özellikle çadır kampları, mutlaka tecrübe edilmeli. Yemek ve içme suyu konusunda da endişeler olabiliyor. Safari araçlarımızda sürekli soğuk su bulunduruyoruz; lodge ve kamplarda su sorunu zaten yok. Yemekler ise Avrupa'daki bir otelde yiyebileceğiniz gibi. Yaban hayatına yönelik basit kurallara uyduğunuz sürece Afrika son derece güvenli. Safari sırasında hiçbir şekilde araçtan inmek söz konusu değil. Araçlarımızın dört tarafı kapalı, tavanı yukarı doğru açılabilir. Safari sırasında buradan hayvanları izlemek mümkün oluyor. Kenya ve Tanzanya'ya Türkiye'den gidişlerde aşı zorunluluğu kalktı; biz yine de seyyahlara sarı humma aşısı olmalarını ve yanlarına sıtma tableti almalarını öneriyoruz.

Bir safari turunun ortalama fiyatı nedir? Altı günlük bir safari turunun maliyeti, her şey dahil 2.400 Amerikan doları civarında. Uçak bileti fiyatları maliyeti etkileyen en önemli faktör. Programda Masai Mara, Serengeti ve Kruger gibi dünyaca ünlü parklarda en az iki gece kalınıyor. Genelde altı günlük bir programda üç farklı parkta safari deneyimi yaşıyorsunuz. Zaman-fayda denklemini optimum şekilde planlayarak programı oluşturuyoruz. Misafirlerimizin tercih ettiği ve bizim esnek davrandığımız bir diğer nokta ise uçuşları havayolu milleriyle alabiliyor olmaları. Bu esneklik müşterilerimize büyük kolaylık sağlıyor. Zira, Kenya ve Tanzanya'ya sadece 20 bin mille uçmak mümkün.



Savana Tur & Safari bir Olcartur markasıdır.

Nispetiye Mah. Aytar Cad. 28/8
1. Levent, İstanbul; 0850 750 00 00,
0532 267 81 84; savanatur.com,
info@savanatur.com

AKTİF SEYAHAT

SAFARİNİN DÖRT ATLISI

Yeni başlayanlar için ideal Kenya, yürüyerek sıradışı ve geleneksel bir safari deneyimi için Zambia, lüks bir safari deneyimi ve Okavango Deltası'nın zenginliği için Botswana ve muazzam Serengeti'de destansı Büyük Göç'e tanıklık etmek için Tanzanya... Favorinizi seçin ve kendinizi vahşi yaşamın sürprizlerle dolu kollarına bırakın.





KENYA

Neden gitmeli? En iyi safari nerede yapılır? Bu sorunun yanıtı elbette kişisel zevklere göre değişir. Ancak ilk safari deneyimi için en ideal yer neresi diye sorulacak olsa yanıt bellidir: Kenya. Kenya, safari konusunda yaşlı kıtanın en tecrübelisi. Kenya Dağı'nın bulutlu ormanları, Masai Mara'nın engebeli savanaları, göz kamaştırıcı Hint Okyanusu, kıyısındaki mercan kayalıkları ve muson rüzgârları... Doğal yaşam alanı bakımından Afrika'da başka hiçbir yer size Kenya kadar çok çeşitlilik sunamaz. Masai Mara, Tanzanya'daki Serengeti kadar geniş değil belki, ama bu, misafirlere, vahşi hayvanlarla karşılaşma sıklığında büyük avantaj sağlıyor. Gerçekten de burada birkaç gün geçirirseniz "büyük beşliyi", yani gergedan, aslan, fil, leopar ve bufaloyu görmeniz işten bile değil. Ayrıca ulaşımı kolay; bölgede küçük uçaklar için pek çok iniş pisti bulunuyor, bu da ziyaretçileri uzun karayolu transferlerine katlanmaktan kurtarıyor.

Ne yapmalı? Safari düşlerinizin tahtında, heybetli yeli rüzgârda uçan, kükremesiyle yeri göğü inleyen bir aslan imajı oturuyorsa Masai Mara'da bu vahşi düşününüzü gerçeğe dönüştürebilirsiniz. Aslan ve leoparın yanı sıra çitaller da rezervin sakini büyük kedilerden.

Ne zaman gitmeli? Temmuzla ekim arasında Serengeti'den gelen antilop ve zebraların göçü de eklenince buraya neden Afrika'nın vahşi yaşam demirbaşı denildiğini anlayacaksınız. Yalnız, aklınızda olsun: Bu sezonda rezerv gerçekten çok kalabalık oluyor. Antiloplar nehri geçerken kıyıda onları görmek için gelmiş 60'tan fazla araç görmek, Masai Mara için hiç de sıradışı bir manzara değil.

Nerede kalmalı? Angama Mara'nın (angama.com) her biri 180 derece manzaraya nazır 15 harika çadırı var. Amboseli Milli Parkı'ndaki Tortilis Camp (tortiliscampamboseli.com), Kilimanjaro Dağı'nın harikulade manzaralarına bakıyor. Fil görmek için ideal bir kamp. Arijiju (arijiju.com), Kenya'da safari tecrübenizi en özel şekilde yaşamak için biçilmiş kaftan. Masai Mara'ya biraz uzakta (uçakla ulaşım seçeneği var) yer olsa da bu villa, yola değer dedirtecek kadar güzel ve özel bir atmosfer sunuyor. İlk kez safariye çıkacaklar, kendi başı program yapmaktansa bu işte uzman bir seyahat acentesiyle yola koyulmayı tercih edebilir. Savana Tur&Safari'nin (savanatur.com) Ramazan Bayramı tatiline denk gelen 10-17 Haziran'daki Klasik Safari Turu, kişi başı 2580 \$'dan başlıyor.



BOTSWANA

Neden gitmeli? Lüks bir safari deneyimi yaşamak ve filleri görmek için adresiniz Botswana.

Ne yapmalı? Ülkenin üçüncü en büyük ve biyolojik çeşitlilik açısından en zengin milli parkı Chobe, Afrika'da fil nüfusunun en yoğun olduğu yer. Kalahari'deki Okavango Deltası ise başlı başına bir çekim merkezi; 25 bin kilometrekareye yayılan sazlıkları, palmye ağaçları ve berrak kanallarıyla tam bir vahşi yaşam cenneti. Deltanın kanalları ayrıca misafirlerine yerel kanolar mokoro'lar ya da teknelerle safari imkânı da sunuyor. Daha heyecanlı bir şey isterseniz, delta üstünde yapılan helikopter turlarına katılabilir, altınızda uzanan 'doğal senfoninin' tadını kuşbakışı çıkarabilirsiniz.

Ne zaman gitmeli? Gezginlerin çoğu, özellikle kalabalık fil ve bufalo sürülerinin su kaynaklarının başına üşüşmüşken görebileceğiniz, mayıs ayından kasım başına kadar süren kurak mevsimi tercih ediyor. Ağustos, eylül ve ekim ayları muazzam vahşi yaşam kareleri sunuyor. Bununla birlikte hava, dayanılması zor bir sıcaklıkta oluyor. Aralık-mart ayları arasındaki yağışlı sezonsa kuş gözlemleme için ideal.

Nerede kalmalı? Botswana, Afrika'nın en sosyetik safari destinasyonu. Buradaki çoğu kampın kendine ait, vahşi hayvanların doğal yaşamlarını sürdürdrebildikleri bir alanı var. Bu kamplarda konaklayanlar ister 4x4 araçlarla isterse mokoro'larla vahşi yaşamın yanına sokulabiliyor. Deltanın Zibadianja Lagünü'nün kıyısına kurulu Zarafa Camp'ın (greatplainsfoundation.com) sadece dört çadırı var. Ağaçların arasına gömülmüş çadırların üstü açık 'güverteleri', neredeyse parmağınızı kıpırdatmadan vahşi yaşama tanıklık etme konforu sunuyor. Kalahari'deki Feline Fields'in (felinefields.com) ahşap sütleri doğayla iç içe. Sütlerin önünde kendi havuzları uzanırken dışarıdan merdivenle çıkılan üst katında, rahatça manzaranın tadını çıkarmanız için hoş hasır örgü sandalyeler ve minderli sedir var.



TANZANYA

Neden gitmeli? Belgesellerde izlerken bile nefesinizin kesildiği Büyük Göç manzaralarına bizzat tanıklık etmek için. Tanzanya'da safariye çıkanlar büyük beşlinin özgürce dolaştığı doğal hayvanat bahçesi Ngorongoro Krateri'ni görebilir, görkemli Serengeti'de bir milyonu aşkın Afrika antilobu ve zebranın göçüne tanıklık edebilir. İşin en güzeli yanı, safari maceranızın sonunda masmavi denizi ve altın sarısı kumsalıyla Zanzibar Adası'nda yorgunluk atabilirsiniz.

Ne yapmalı? Serengeti gerçekten rakipsiz. Muazzam düzlükler ufka doğru uzanıyor ve bu uçsuz bucaksız manzarayı sadece birkaç küçük ağaç ve kopje (kayalık çıkıntılar) bölüyor. Katavi, Serengeti'ye kıyasla daha otantik bir safari deneyimi sunuyor ve iri cüsseli sevimli hipopotamlara ev sahipliği yapıyor. Ruaha ve Selous milli parkları görece

daha tenhalar. Selous'da offroad parkurlara girerek (çoğu milli parkta yasak) vahşi yaşama daha yakından bakış atma fırsatı bulabilirsiniz.

Ne zaman gitmeli? Katavi'de hipopotamları görmek için eylül ve ekim ideal. Ama bu aylarda hava çok sıcak ve bolca böcek var. Kasım sonu ve aralık ayında antilop sürüleri Serengeti'nin kısa çimenli düzlüklerine varıyor. Sırf onlar değil, zebralar da düzlüklerin dolduruyor. Sürüler mart ayının sonuna kadar buralarda takılıyor.

Nerede kalmalı? Katavi Wildlife Camp (kataviwildlifecamp.com) klasik bir çadırlı kamp. Lamai Serengeti (nomad-tanzania.com), harika bir konuma sahip, aksiyonun tam ortasında yer alıyor. Mnemba Island Lodge (andbeyond.com), Zanzibar'ın en lüks resort'larından biri. İncecik kumu, hipnotize edici mavi deniziyle rüya gibi bir plaja sahip resort sadece 20 misafir ağırlıyor. Setur'un Sedventure'ı (seturselect.com) kişiye özel ya da grup turlarıyla Tanzanya'da safari keyfini pürüzsüzce çıkarma fırsatı sunuyor.



ZAMBIYA

Neden gitmeli? Ehlileştirilmemiş Afrika'yı en iyi, uçsuz bucaksız ve gem vurulmamış Zambiya'da yaşayabilirsiniz. Zambiya Afrika'nın keşfedilmemiş hazine sandığı gibi; kıtadaki en el değmemiş vahşi yaşam cennetlerinden biri ve olağanüstü bir doğal güzelliği ev sahipliği yapıyor. Öyle ki, milli parklar, ülke topraklarının yüzde 30'undan fazlasını elinde tutuyor.

Ne yapmalı? Yerli halkın 'mosi oa Tunya', yani 'gümbürdeyen duman' dediği Victoria Şelaleleri'ni görmek için Livingstone'u ziyaret edin. Luangwa Milli Parkı, Afrika'da yürüyüş safarisi için en ideal yer. Burada işinin ehli rehberler eşliğinde 'ayakları yere basan', daha otantik bir safari tecrübesi yaşayabilirsiniz. Lower Zambezi'de ise sizi fil, aslan, leopar gibi vahşi yaşamın iddialı sakinlerini görebilirsiniz.

Ne zaman gitmeli? Zambiya'daki tüm parklar için ideal zaman dilimi, Mayıs-Eylül dönemi. Yüksek sezonsa Temmuz-Ekim, bu dönemde özellikle Victoria Şelaleleri epey kalabalık oluyor. Aklınızda olsun: Ekim ayında Güney Luangwa ve Lower Zambezi gibi alçak rakımlı parklarda hava çok sıcak oluyor.

Nerede kalmalı? Doğayla kusursuz bir uyum içindeki Chiawa Camp (chiawa.com), Lower Zambezi Milli Parkı'nın kalbinde, harika bir konuma sahip. Zambezi Nehri'nin kıyısında, yaprak dökmeyen ağaçların altındaki kamp misafirlerine kanoya gezintiye çıkma imkânı da sunuyor. Güney Luangwa Milli Parkı'nın güney kesiminde yer alan Chamilandu Camp'in (bushcampcompany.com) sadece üç odası var. Odalar ince ayaklar üstünde duruyor ve yüksek standartlarda konaklama hizmeti sunuyor. Kamp, misafirleri için yürüyüş safarilerinin yanı sıra gece safarisi de düzenliyor.

VE DİĞERLERİ



NAMİBYA

Bazı bölgelerine yüzyıldır yağmur düşmemiş Namibya'da ince uzun boynuzları ve Afrika kabilelerinin maskelerini andıran siyah beyaz yüzleriyle Gemsbok antilopları ve çöl fillerinden başka vahşi hayvan göremezsiniz. Ziyaretçileri, Skeleton kıyısına, oradan güneşin altında kavrulmuş iç kesimlere çeken şey manzaranın kendisi. Kulala Desert Lodge (wilderness-safaris.com), Sossusvlei'nin kırmızı kum tepelerine erişimde rakipsiz bir kolaylık sunuyor.

ZİMBABWE

Genellikle görmezden gelinen, ama çarpıcı vahşi yaşam manzaralara ev sahipliği yapan Zimbabwe'de Mana Pools Milli Parkı'nda filleri iki ayakları üstünde görme şansı yakalayabilirsiniz. Burası ayrıca yürüyüş safarisi için de elverişli bir bölge. Little Ruckomechi'nin (wilderness-safaris.com) sadece üç çadırı var. Ahşap döşemeli, banyolu ve verandalı çadırlar natürel tonlarda dekore edilmiş. Sıcaktan bunalınca kendinizi, ana lodge'daki küçük ama derin yüzme havuzuna atın.

GÜNEY AFRİKA

Kenya dışında ilk kez safariye çıkacaklar için ideal bir başka destinasyon, Güney Afrika'nın medariiftiharı Kruger Milli Parkı'nda sadece vahşi yaşama tanıklık etmekle kalmayıp hiking ya da dağ bisikleti turlarına katılarak maceradan maceraya koşabilirsiniz. Parkta safari gerçekten zahmetsiz, üstelik ağzının tadını bilenler için de nefis sürprizlerle dolu. Safari macerasının üstüne spa keyfi yaşamak isterseniz, Karkloof Safari Spa'da (karkloofsafarispa.com) yerinizi ayırtın.

RUANDA

Bazen korkutucu, çoğunlukla bilge bakışlı gorilleri görmek için Ruanda'nın Volkanlar Milli Parkı, en doğru adreslerden biri. Üstelik erişimi çok kolay; başkent Kigali'ye otomobille yaklaşık iki saat uzaklıkta. Milli parkın kıyısına kurulu Bisate Lodge (wilderness-safaris.com) her biri seyir terasına ve şömineye sahip altı özel orman villasında misafirlerini ağırıyor. Gorillerin yanı sıra Bisoke, Karisimbi ve Mikeno volkanlarının etkileyici manzaralarını sunuyor.



EGELİ BİLGE AFYONKARAHİSAR



Hem Egeli hem Anadolulu Afyon, konumuyla olduğu kadar mutfağı, bereketi ve misafirperver insanıyla da özel bir şehir. Son dönemde hızla büyüyen termal turizmle birlikte artık kendisini daha fazla tanııtma fırsatı buluyor.

YAZI: GAYE ŞAHİN FOTOĞRAFLAR: ÖZGÜR ÖLÇER

Sabahın erken ışıklarıyla İstanbul'dan Afyon'a doğru yola çıkar-ken şehir hakkında bildiklerimin kısa molalarda yediğim ekmek kadayıfından ibaret olduğunu utanarak fark ettim. Termal kaplıcaların kalabalık fotoğraflarından başka Afyon'la ilgili gözümün önüne gelen belirgin bir şehir görüntüsü de yoktu üstelik. Neyse ki her seyahat, yanlış ya da eksik bildiklerimizin elinden kurtulmak için şahane birer fırsat.

Hem Egeli hem Anadolulu Afyon, konumuyla olduğu kadar mutfağı, bereketi ve insanıyla da özel, kendine has bir bölge. Son dönemde hızla gelişen termal turizmle birlikte kendisini daha fazla tanıtmaya, bir geçiş rotasından çok daha fazlası olduğunu göstermeye de başladı. Merkezinde sıra sıra dizilen tarihî konakları, camileriyle eski zaman kentlerinin kompakt görüntüsünden fazla uzaklaşmadığını görmek sevindiriyor önce. Turistik şehirlerin -kimi itici- modern havası Afyon merkezinde yok; keçecilerin, kalaycılarının, tarihî bedesten içindeki çeyizcilerin dükkânları yerli yerinde.

Afyonkarahisar Kalesi tüm görkemiyle meydandaki Anıtpark'ın arkasında yükseliyor. Volkanik bir kaya kütesine yerleşen kale, 226 metre

yüksekliğe sahip. Konumu sebebiyle çok fazla saldırıya maruz kalan bölgede Hititler döneminde inşa edilmiş. Ara sokakları dolaşarak kale- nin eteklerinden şehre bakmak, merdivenleri tırmanıp tepesine ulaşmak çok keyifli. Afyon çeşmelerin ve camilerin şehri. Hemen her sokakta neredeyse iki, üç cami; her yokuş başında bir çeşme mutlaka var. Kana kana su içerek kaleye tırmanmayı ihmal etmemek gerek çünkü çıkış zorlu. Göbek şeklinde dönen meydanda kumda kahve içebileceğiniz Kerem isimli sevimli bir kahveci var. Burada soluklanıp merkezin ve tarihî çarşıların kaleye bakan sokaklarındaki hareketi izleyebilirsiniz. Birlikte yün dokuyan üç erkek kardeş Erkuş ailesi keçeciler sokağında. Harıl harıl çalıştıkları dükkânda Afyon'un hakiki koyun yününden el dokuması keçelerinin nasıl yapıldığını görmek mümkün. Üç kardeş birbirilerine de mesleklerine de sıkıca bağlı. Öyle meşakkatli bir iş ki, artık çok fazla yapan da yok. Dev yün torbalar sokağa yayılmış. Astıkları keçe kepenekler pencereleri süslüyor.

Meydanın aşağı uzanan kısmında uzun çarşı var. Sokakları boyunca da önünde kuyruklar uzayan türlü dükkân ve çeşit çeşit restoran sıralı. Çarşının kıymetlisi elbette Afyon yemeklerinin duyulmasına öncülük





Solda: Afyon'da sokaklar görkemli kaleye bakıyor. Sağda saat yönünde: İkbal'in lezzetiyle çıldırtan kaymaklı ekmek kadayıfı; Kayra Börek'te mercimekli bükmeleler fırından çıkarken; bölgenin can damarı haşhaş; Emre Gölü'nden manzara; Afyon'un kaymaklı lokumu kesilirken; İkbal'de öğle molası; İkbal'in Afyon sucuğu sunumu. Önceki sayfada: Afyonkarahisar Kalesi'yle birlikte şehrin karşı tepeden görünümü.

eden İkbal Lokantası. İkbal'in hikâyesi Afyon'da dışarıda yemek yemenin pek kabul görmediği 1920'lere uzanıyor. Aşçılığı Yıldız Sarayı'nda öğrenen Salim Usta, küçük bir restoran açıp adını Zümrüt koyuyor. 1934'te Afyon'a gelen Atatürk'e yemek pişirmesi için çağırılıyor. Salim Usta'nın yemeklerini çok beğenen Atatürk, dükkânının ismini 'bahtı açık' anlamındaki İkbal ile değiştirmesini istiyor. Atatürk Afyon'dan ayrılmadan levha hemen değişiyor. Gerisi malum.

İkbal uzun yıllardır hepimizin Afyon'la ilgili en iyi bildiği şeylerden. Daha önce Afyon dışında bir İkbal şubesinde yediyseniz bildiklerinizi unutun. Tandırdan sucuğa ve ekmek kadayıfına bu dükkânda tattığınız her şey başka bir lezzette. Yıldız Sarayı'ndan gelen aynalar girişin iki yanında asılı. Temiz, pınl pınl, gerçekten örnek bir lokanta. İşin başında ailenin üçüncü kuşağından Mehmet Pancar var. Mehmet Bey, Afyon lezzetlerine son derece hakim. Merak ettiğiniz her şeyi ondan öğrenmeniz mümkün. Dana tandır, kuzu tandır, çoban kavurma, patlıcan kebab her gün kapiş kapiş gidenler. Patlıcan böreği, kadınbudu köfte gibi sevilen ev yemekleri de belirli günlerde çıkıyor. Mehmet Pancar: "Günün hangi saati yoğunluk olacağı eskisi gibi belli değil artık. Termal otellerin çoğalması işleri artırdı. Ancak yaşanan hızlı büyüme termal kaynaklar bakımından sakıncalı sonuçlar doğurabilir" diyor.

Geleneksel tatlılarımızın en yaratıcı ve etkileyici örneklerinden ekmek kadayıfına tutkun olmayan yoktur sanırım. İkbal'de tadacağınız ekmek kadayıfı bir efsane. Daha önce yediğimi sandıklarımın çok başka. Tabii buradaki en önemli etken kaymak. Afyon kaymağı, sadece ek-

mek kadayıfını tamamlamakla kalmıyor, pek çok yemek ve tatlıda kullanılıyor. Kaymağı Akçın köyünden aldıklarını öğrenince Varlı kardeşlerin üretim yaptıkları köye ulaşıyoruz hemen. Ailenin 300'e yakın mandası var. Manda bakımı çok meşakkatli, mutlaka su ve çamur istiyor. Sahibinden başkasına süt vermiyor. Afyon, bir zamanlar manda yetiştirmek için en uygun bölgeyken şehir merkezinde bile manda beslenir, manda kaymağı yapılmış. Şehirleşmeyle artık uygun alan bulmak kolay değil. Ancak birkaç köyde üretim yapılabilir. Manda bölgede bolca yetişen haşhaş küspesiyle besleniyor ama afyon maddesi içeren kabukları sebebiyle artık ona ulaşmak da zor. Varlı üretim tesisi yüzde 30-40 civarında manda sütü kullanabiliyor. Afyon Kocatepe Üniversitesi belirli ortaklıklar, girişimler de yürüterek manda yetiştiriciliği ve korunması konularına el atmış durumda. Üniversiteden yüzde yüz manda kaymağına ulaşmak da mümkün. Ancak korumak ve geleneği tüm Afyon'da doğru yaşatmak konusunda çalışmalar hâlâ zayıf. Afyon'da camız diye bilinen manda, günde altı kilo kadar süt verebiliyor. İlk sağılan süt güğümelerde 80-90 derece civarına gelene dek pişiriliyor ve dinlendiriliyor. Akşam sağılan süt de kaymaklanan ilk süte katılıyor ve tekrar pişiriliyor. Sütü yeniden dinlendirdikten sonra soğuk dolaba alıyorlar. Kış zamanı buna da gerek olmuyor. İğneyle kenarlarını deliyor, sonra içindeki kaymağı alıp dilim dilim tabağa diziıyorlar.

Ekmek kadayıfını meşhur eden, dışarıya tanıtan isimlerden biri Hidayet Korkmaz. Baba mesleğini küçük bir dükkânda kendi kadayıfını ve kendi kaymağını yaparak sürdüren Korkmaz bugün 78 yaşında. Hâlâ dükkâna gelip gidiyor ama işlerle artık torunu ilgileniyor. Bize eski zamanlarda süt kaymağı tabaklarını dizip taşıdıkları büyük sefertası biçimli güğümü gösteriyor. Şehrin eskilerine sorarsanız Hidayet Korkmaz kadayıfı kendi yapmayı bıraktığından bu yana lezzet aynı değil. Afyonlular kadayıf satan her dükkânda kadayıfı ve kaymağı kimin yaptığına bakıyor. Yılların el ayanı şerbetin, ekmeğin tadını çok etkiliyor. Genelde şerbet için kullanılan şeker oranı aynı ama kimi daha uzun çektirerek pişirip daha yoğun şekerli, kimi daha hafif yapıyor. Elbette hakiki şeker yerine glikoz katanları da var. İlginçtir, ekmek kadayıfının kurusu, Afyon'a İstanbul'dan geliyor. Tüm Afyon neredeyse aynı üreticiden temin ediyor. Hidayet Korkmaz: "Ekmek kadayıfı padişah zamanından kalmadır" diyor. Ekmekler ziyan olmasın diye bulunduğunu da yalanlıyor. Yahudi cemaatten kalan bir tatlı olduğunu ekliyor. Afyon'da yetişen vişnelerin lezzeti kadayıf kadar meşhur. Vişneli ekmek kadayıfının çıkış noktası da buradan. Katkisız, sadece vişneli kadayıfı İkbal'de tatmak mümkün ama klasik ekmek kadayıfının yerini tutması imkânsız.

Afyon kahvaltılarının iki yıldızı var. Biri tandır çorba diğeri ise keşkek. Kimi bölgelerde keşkek dövülürken içine kaymak da atılıyor. Nefis bir keşkek yemek için İkbal'in çapraz sokağından içeri girip öğlen saatleri

Seyahat bilgisi

Afyon, kuzeyi güneye, batıyı doğuya bağlayan doğal bir kavşak konumunda. Doğuda Konya, kuzeyde Eskişehir ve Kütahya, batıda Uşak ve Denizli, güneyde Isparta ve Burdur illeri ile komşu. Tipik kara iklimi hüküm süren Afyon'da kışları karlı ve soğuk, yazları sıcak ve kurak geçiyor. Nisan ve mayıs aylarında kent bol yağış alıyor.

ULAŞIM

Karayoluyla hemen her şehirden otobüslerle ulaşım mümkün. Afyonkarahisar Gar'ından ise günde ortalama 20 ayrı tren geçiyor. Konya, Isparta, Denizli ve Kütahya illerinden Afyon'a trenle ulaşabilirsiniz. Dilerseniz Kütahya Zafer Uluslararası Havalimanı'na da ulaşabilirsiniz. Havaalanından Afyon merkez, otomobille bir buçuk saat sürüyor.



NEREDE YEMELİ?

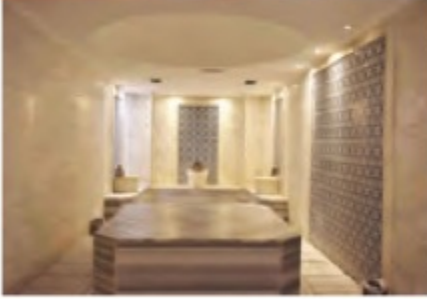
İkbal Lokantası Şehrin en eski ve kıymetli restoranlarından İkbal'de ekmek kadayıfı yemek ayrı bir şölen. Et ağırlıklı yemeklerin hiçbirini kaçmaz. *Millet Cad. Uzun Çarşı No: 21; 0272 215 12 05; ikbal.com*

Salim Usta Geleneksel lezzetlerin hemen hepsini bulabildiğiniz bu dükkânın yemekleri leziz. Keşkek ve incir tatlısı bitmeden yetişsin. *Patlıcan kebabı 18 TL, keşkek 8 TL. Basın Cad. Zulalı Çıkmazı; 0272 213 20 14*

Kayra Börek Afyonlu genç bir çift tarafından işletilen pırl pırl bir müessese Kayra Börek. El açması hamur işlerinin geleneksel tadını yaşatıyorlar. Bükmenin hem büyük hem orta boyu var. Geleneksel sütü çöreklerden ve el açması tepsi böreklerden de yapıyorlar. Ürünlerin tekli fiyatı 1-2 TL aralığında. *Dumlupınar Mah. Kadınana Cad. No:73; 0272 214 44 40*

Aşçı Bacaksız Sırf uzun yıllardır yaşayan kimlikli dükkânı görmek için bile gidilir. Kadayıf tatmadan kalkmayın. Kuzu kebabı saat 14.00 gibi bitmiş oluyor. *Karaman Mah. Yeni Saraçlar Çarşısı No:6; 0272 215 20 97*

Nur Lokantası Sadece işkembe çorbası ve kömürde ızgara köfte yapan dükkân Afyonlular tarafından çok sevilir. Yoğun şekerli kaymaklı ekmek kadayıfları da çok meşhur. Kaymağı ekmeğin arasında servis eden tek yer. Genelde üstüne bırakılıyor. *Burmali Mah. 23 Sok. No: 9/A; 0272 215 33 35*



Nerede kalmalı?

İkbal Thermal Hotel & Spa Geçirdiği renovasyonla kendisini baştan aşağıya yenileyen otel, termal turizmin öncülerinden. İkbal'de termal suların kullanımı, tedavi kürleri, spa ve havuzlar, hamam, tuz odası ve sauna gibi her türlü olanak mevcut. Güler yüzlü bir ekiple misafirlerini ağırlayan otelin açık büfesi kahvaltı ve akşam yemeklerinde zengin seçenekler sunuyor. Akşamüstü ise tatlı tuzlu atıştırmalıklarla dolu bir çay saati var. Diyet yapmak isteyenler için de menüde birçok seçenek var. Otel, standart ve farklı süit seçenekleriyle her bütçeye uygun oda hizmeti veriyor. Fiyatlar 370 ile 7 bin TL aralığında, beklenti ve isteklerinize göre değişiyor. *Dört Yol Mah. Afyon Kütahya Yolu No: 2/3; 0272 252 56 00; ikbal.com.tr*

dolup taşan Salim Usta'ya misafir oluyoruz. Dükkânın başındaki Salim Pancar, İkbal'in sahibi Salim Usta'nın torunu. Eskiden İkbal otellerinin mutfaklarının başındaymış. Eşi Şefika Pancar'la birlikte kendi işlerini kurmak isteyerek ayrı bir dükkân açmışlar. Bu işi geçekten çok severek, gönülle yaptıkları dükkânın her köşesinden belli oluyor. Mütevazı bir esnaf lokantası görünümündeki dükkânın rahat edebileceğiniz bir üst katı var. Alt katta günlük çıkan yemeklerin servis edildiği tezgâhın önünde de oturabiliyorsunuz. Gelen giden durmuyor, Salim Usta sürekli tabak hazırlıyor. Zaten saat 15.00 sonrasına kalırsanız esnaf dükkânlarında pek bir yemek de kalmamış oluyor. Salim Usta'nın nohutlu patlıcan musakkası ve patlıcan kebabı kaçınılmaz lezzetler. Patlıcanları tamamen soyuluyor ve bir gün önceden kızartılıp süzülüyor. Keşkek için buğdaylar ıslatılıp mahalledeki kara fırında gece boyu pişiriliyor. Sonra et suyu verilerek tahta kaşıkla dövülüyor. Her yemek kemik ve et suyuna hazırlanıyor. Tatlılarda Şefika Pancar'ın içi cevizli incir tatlısı yine üzerinde kaymakla, kadayıf muazzam bir alternatif. Sabah 6'dan akşam 8'e kadar işlerinin başındalar. Gastronomi bölümünü yeni bitiren oğulları Metin de her işe koşturuyor.

Afyon'la özdeşleşen bir diğer önemli değer kaymaklı lokum. Uzun çarşıda onlarca lokumcu var. İlklerden Altınay, işi uzmanlığa taşıyan ve çok fazla yeni çeşit üreten İkbal hepsi burada. İkbal Şekerleme'nin başında ilgiyle herkese tek tek lokumu anlatan Ahmet Önder var. Afyon lokumu kıvam alırken işin ustalık isteyen kısmı da başlıyor. Lokum sıcakken yufka şeklinde açılıyor ve içine kaymak sürülüp yuvarlanıyor. İkbal'in içi dışı çikolata kaplı, güllü, narlı gibi akıl alan farklı çeşitlerinin hepsi nefis. Tabii klasik kaymaklı cevizli Afyon lokumu, tüm zamanların favorisi.

Uzun çarşıdan yukarı çıkan sokaklarda meşhur Ulu Cami'yi ve Anadolu'da kurulan ilk mevlevihanelerden Mevlevi Camii'ni görmek gerek. Konya Mevlevihane'sinden sonra en önemli mevlevihane olarak bilinen Afyonkarahisar Mevlevihanesi, özellikle 16'ncı yüzyılda, Hz. Mevlânâ'nın yedinci kuşak torunlarından Sultan Dîvânî zamanında önemli bir merkez haline gelmiş. Biraz aşağıdaki Kurtuluş Caddesi üzerinde ise 1472'de Gedik Ahmet Paşa tarafından yaptırılan İmaret Camii var. Süslemeleri ve bahçesindeki taş medresesiyle birlikte kendini koruyan cami mutlaka görülmesi gerekenlerden. Zafer Müzesi ise Anıtpark'ın karşısında. Afyon, Başkomutan Meydan Muharebesi'nin planlandığı ve taarruz emrinin verildiği yer olması bakımından Kurtuluş Savaşı'nın en önemli merkezlerinden. Zafer Müzesi'nde, Başkomutan Muharebesi ile ilgili bilgi ve arşivler yer alıyor. Şehirde yeni yerine taşınıp yeniden düzenlenmek için gün sayan bir de Arkeoloji Müzesi var.

Günün tüm yorgunluğunu atmak için adres İkbal Termal Otel ve Spa. Afyonkarahisar termal turizmin başkenti desek yeri. Jeotermal kaynakların yoğunluğu ve tedavi kabiliyeti, ülkenin pek çok yerinden şifa arayanları ve dinlenmek isteyenleri çekiyor. Ulaşım, konaklama ve kür tedavi gibi alanlarda şehir birçok avantaja sahip. İkbal tesisleri termal tedavi için aklınıza gelen her türlü imkânı sunan büyük bir yerleşkede hizmet veriyor. Termal turizmi daha yukarıya taşımak ve bilinir kılmak isteyen güler yüzlü, ilgili ekip, işletmenin en önemli artısı. Tesisin termal bölümünde kadın ve erkeklere özel geniş havuzlar var. Dışarıda ve içerde iki ayrı karma bölüm de bulunuyor. Havuzlardaki termal suyun derecesi 40 derece civarında. Konuklar spa bölümündeki hamam, masaj gibi hizmetlerden de faydalanabiliyor. Açık havada üzerinde dumanları tüten tazyikli havuzda termal keyfi, yürüyüş yapabileceğiniz yeşil alanlar hepsi otelin nimetlerinden. 1990 öncesinde küçük kapasiteli ve sayıca az termal tesisler, 2000'li yıllarla birlikte hızlı bir değişime uğramış. İkbal de kendisini baştan aşağıya yenilemiş, halen de yenilikler uygulamaya devam ediyor. Hem odaları hem de ortak kullanım alanları şık ve konforlu. Termal sular da klor ya da kimyasal kullanılmıyor. Dolayısıyla her sabah havuzlar temizleniyor ve sular yenileniyor. Termal sular kas ve romatizma ağrılarını tedavi edebiliyor. Cilt hastalıklarını kısa uygulamalarda bile azaltıyor. İkbal'in standarttan başlayarak kral süitlere uzanan farklı oda seçenekleri var. En üst kattaki penthouse spa süit ise termal suyla doldurulabilen havuzuyla gerçek bir şifa köşesi.

Güzel bir termal dinlencenin sabahına yeterince dinç kalktıysanız Frig Vadisi'nin muhteşem manzaralarıyla tanışmaya hazırsınız. Yazık ki

Saat yönünde: Akşam ışıkları
düşerken Afyonkarahisar
manzarası; Salim Usta'nın patlıcan
kebabi; güğümelerde bekleyen
manda kaymağı; Salim Usta'da
öğlen servisi; Aşçı Bacaksız'ın
zamansız dükkânı; Hidayet'in
Yeri'nde cam önüne dizilen
kadayıf tepsileri;
Salim Usta'da geleneksel keşkek ve
köy ekmeği.
Sol sayfada:
İkbal Termal Otel'in havuzlu suit
odası; dışındaki termal havuzu ve
şık hamamı.



Kapadokya kadar iyi bilinmiyor ama Afyon, Kütahya ve Eskişehir hatında uzanan Frig Vadisi, doğal kaya oluşumları, burada hüküm süren medeniyetlerin izleriyle harika bir seyahat rotası. Afyon'dan İhsaniye yönüne doğru ilerleyerek Emre Gölü üzerinden bir daire çizmek akıllıca. İki gün ayrılarak vadinin hemen hemen tüm güzelliklerine şahit olma fırsatı yakalayabilirsiniz. Ayazın Köyü, Üçlerkayası, Roma ve Bizans dönemlerine ait kaya mezar odaları, kiliseler ve kaya yerleşimleri vadi boyunca görebileceğiniz arasında. Avdalaz Kalesi, Ayazini Kilisesi, Aslankaya ve Emre Gölü nefesinizi kesecek manzaralardan sadece birkaçı.

Afyon ismi, gerçekten kıymetli afyon maddesinden geliyor. Bu yetiştirici maddenin üretildiği haşhaş tohumu, Afyon'un en güçlü olduğu üretim alanlarından biri. Siyahı kadar sarı ve beyaz haşhaş da bölgede talep görüyor. Haşhaş satanların bir arada bulunduğu sokak çarşının hemen arkasında. Camcioğlu markası içlerinde güvenerek alışveriş edebileceğinizden. Afyon'da hemen hemen bütün köylerde haşhaş yetiştiriyor. Köylüler ayırdıkları haşhaşın afyonlu kabuklarını tarım ofislerine veriyor. Taneleri ise gıda sektörü için dükkânlara satılıyor. Camcioğlu ailesi aslen peynirci. Haşhaş işiyle uğraşmaya 10 yıl önce başlamışlar. Bugün haşhaş içerisine bonkalit denilen bir katkı maddesi katılabiliyor. Camcioğlu da, katkısız, saf haşhaş üretimini devam ettirmek için bu işe el attığını anlatıyor. Haşhaş öğütülerek elde edilen haşhaş ezmesi oldukça meşhur. Özellikle de sansının tadı muazzam. Börek ve çörek yapımında kullanmak üzere daha iri çekilen versiyonları da var. Hamur işlerini öğrenmek için gittiğimiz Kayra Börek, bizi doğruluyor. Üç yıl önce açılan bu tertemiz dükkânın arkasında geniş bir imalathane ve fırın var. Ön taraf ise şık bir mini pastane gibi. Afyon'un geleneksel hamur işlerini eski tariflere uygun bir şekilde yapıyorlar. İçeride hamurları yoğuran kadınlar; eskiden tüm hamur işlerine haşhaş ezmesi sürüldüğünü, yavaş yavaş bu geleneğin azaldığını anlatıyor. Mercimekli bükme, ağzı açık gibi hamur işlerinin çoğu için hamur iç yağı sürülerek incecik açılıyor. Hafif katlanarak kapanan ağzı açık pişerken şişip açılıyor. Kıymalı ve peynirliyle kat kat bir börek türü. Daha doyurucu olan bükme, içine soğan ve mercimek konularak katlanıyor. Bükmenin ekşi mayalı ha-

murdan yapısını da makbul. Haşhaşın en yakıştığı hamurlardan biri de katmer. Haşhaşlı katmer için arasına haşhaş sürülen katmer hamuru bir gün bekletilip ertesi gün pişiriliyor.

Afyon'a veda etmek için çarşının en eski restoranı Aşçı Bacaksız'da kallavi bir ekmek kadayıfı yemenin tam sırası. Bu nostaljik dükkân mumla arasanız bulamayacağınız türden, hakiki bir esnaf lokantası. Ahşap ve mermer yüksek tavanlı iç mekân, oturma kısmı kadife bombeli eski ahşap sandalyeler, duvarda asılı antika aynalar, fotoğraflar, gerçekten özlediğimiz zevk sahibi işletmelerin ekolünden. Aşçı bacaksız, bu lakabını boyu kısa olduğu için almış. Şimdi işin başında torunu ve oğlu var. Baba Ahmet Madenci aileden öğrendiği el ölçülerıyla sadece kuzu kebabı ve ekmek kadayıfı yapıyor. 1850'lerden bu yana mesleği sürdüren dükkânda kebabın her aşaması tek elden çıkıyor. Eti bir gün dindendiriyor, parçaladıktan sonra kemikli kısmı alta, yağlı kaburga kısmı üste gelecek şekilde dizerek tandırda uzun pişiriyorlar. Aşçı Bacaksız'ın ünlenmesinin bir sebebi de rahmetlinin aksiliği diye anlatılıyor. Selam vermeyeni dükkâna almaz, yağsız et isteyene et vermezmiş. Köyden gelen kaymakla servis ettikleri ekmek kadayıfı hayli yoğun kıvamlı ama nasıl oluyorsa bir o kadar hafif. Günde birkaç kez ekmek kadayıfı yemeğe doymak ne mümkün. Bu yeni alışkanlıktan nasıl kurtulurum diye düşünmek boşuna, termal sulara atlamak bahanesiyle hemen Afyon'a tekrar gelmek en doğrusu!

Mutlaka yapın

Patates kızartmalarını yemeden, bol bol patates almadan gelmeyin. Afyon'un patates yetiştiriciliği meşhur. Özellikle Şuhut bölgesinden gelen patatesler ve agıra denilen tür en kıymetlileri.

Frig Vadisi'ni, kaya yerleşimleri, kapsamlı bir rehber harita eşliğinde mutlaka gezin. Muhteşem manzaralara ve görüntülere şahit olun.

Termal ilçelerini keşfedin. Afyon, güneye giderken geçilen bir rota olmaktan çoktan sıyrıldı. Jeotermal turizmin gücüyle tanınırlığını artırmak istiyor. Sandıklı, **İhsaniye** ve **Bolvadin** gibi termal sularıyla ünlü ilçeleri de görün.

Alışveriş

Keçeci Erkuşlar Mehmet, Mustafa ve İsmail Erkuş, baba meslekleri keçeciliği sürdürüyor. Bu meşakkatli mesleğin yaşaması önemli. Siparişle de ürün gönderebiliyorlar. *Keçeciler Çarşısı No: 24; 0272 215 33 77*

Camcioğlu Haşhaş alışverişi için en doğru adreslerden. Dertlere deva haşhaş yağı ve sarı haşhaş ezmesi almayı unutmayın. *Fakıpaşa Mah. Yaş Hali Sok. No: 7; 0272 215 11 85*

İkbal Sucukları Afyon'un sucuğu da meşhur ama eski lezzetleri yakalamak zor. Cumhuriyet ve İkbal en çok talep gören markalar. İkbal'in gurme etiketli sucukları doğal fermente edilenler. Ancak içinde manda eti olanlardan artık bulunmuyor. Sucuğun kilosu 50 TL civarında. *Millet Cad. Uzun Çarşı No: 12/A; 0272 215 13 60; ikbal.com*

İkbal Şekerleme Arası kaymaklı nefis afyon lokumu almadan dönmeyin. Ahmet Önder çok ilgili bir dükkân sahibi. Güllüden narlıya çeşit çeşit lokum tadabilirsiniz ama favorimiz klasik kaymaklı. *Millet Cad. Uzun Çarşı No: 10/A; 0272 215 13 49; ikbalsekerleme.com*

Yayla Şekerleme Kaymak için köylere ya da üniversiteye ulaşamazsanız merkezdeki adresiniz Yayla. Zaten önünde uzayan kuyrukları fark edeceksiniz. Hemen karşıdaki tezgâhtan hamuruna haşlanmış patates katılan köy ekmeği de alın. *Basın Cad. Uzun Çarşı No: 6; 0272 215 26 95*







Spa'nı seç

Panoramik orman manzaralı termal kaplıcalardan Kızılderi'li esinli terapilere, sizin için hem sundukları bakım seçenekleri hem de konumlarıyla en ayrıcalıklı dokuz spa'yı seçtik.

AROMA BOMA ULUSABA, GÜNEY AFRIKA

Kruger Milli Parkı'nda Sabi Sands Nature Reserve'in yaklaşık 240 metre üzerindeki Rock Lodge, eskiden Shangaan savaşçıları için harika bir gözetleme yeriymiş; burada ufkü süzerek düşmana karşı nöbet tutarlarmış. Bugün, çalılıkta ağır ağır ilerleyen filler başta olmak üzere Güney Afrika'nın vahşi yaşam sakinlerini gözlemlemek, ayrıca rooibos, aloe ve Afrika patatesi gibi yerel malzemelerden yapılmış Africology ürünlerini kullanan küçük bir uzman ordusu tarafından şımartılmak için harika bir nokta.

Aroma Boma, küçük ama eksiksiz bir spa. İki bakım odası da şık keten perdelerle daha küçük alanlara bölünebiliyor. Biri, Ulusaba'nın Rock Lodge'uyla bağlantılı; diğeri, kurumuş Mabrak Nehri'nin kösele gibi yatağında, Safari Lodge'dan makul bir uzaklıkta yer alıyor. İkisi de olağanüstü çevreden

ilham almış bir terapi seçkisi sunuyor. Harika Soul of Afrika seremonisinde çamurla kaplanacak, sonra doğal antioksidan özellikleri nedeniyle yüzyıllardır ilaç olarak kullanılan marula yağıyla vücut ve kafa masajı yaptırarak rahatlayacaksınız. Lodge, Afrika'nın en lüksleri arasında yer alıyor. 21 oda ve süite sahip otel, sazdan çatıları ve ham ahşap balkonlarıyla sanki savanada bitivermiş gibi görünüyor. Yerli kabile evlerinden esinlenilerek yapılmış kıvrımlı duvarlar ve karman çorman kirişler, Hobbit köyünü andırırsa da muhteşem iç mekânlar, Orta Dünya'dan çok Benim Afrikam filmi akla getiriyor.

virginlimitededition.com





RAINFOREST SPA SUGAR BEACH, ST LUCIA

Doğa ve insanıoğlu beraber bu düş gibi Karayip cevherinde dinlenip yenilenmek için bir atmosfer yaratmış. St Lucia'nın pitoresk poster kızları olan volkanik tepeler yani Pitonlar'ın gölgesindeki gür bir yağmur ormanına gizlenmiş otel, sazdan çatılı yedi ağaç evde misafirlerini ağırlıyor. Açık yanlar sayesinde ılık esintiler ve St Lucia bülbüllerinin sakinleştiren ötüşleri, ağaç evlerde özgürce dolaşıyor.

Akuamarin renkli dalgaların usulca yaladığı beyaz kumlu plajlar, bir 'hindistancevizi' atımı yerde, ama asıl, yağmur ormanı gerçek bir inziva yeri hissi uyandırıyor. Çiftler odasını tutun ve yerli sıkım hindistancevizi yağıyla rahatlatıcı bir masajdan önce şampanyanızı yudumlayarak avludaki şık kaya havuzun keyfini çıkarın.

Adanın iyileştirici doğal kaynaklarından faydalanmak için spa'sında Sulphur Seduction'ı deneyin: Volkanın kalbinden çıkan sülfür kaynaklarının kara suyunda yıkanacak, sonra detoks özellikleriyle ünlü sülfür çamuruyla kaplanacaksınız. Bitmedi; çiftliğe döndüğünüzde organik kakao, yabani kaya yosunu, kahve, muz ve deniz tuzu gibi yerli ürünlerle cildinize harika bir bakım yapılacaktır. Geleneksel taş buhar odası temazcal ise cildinizi yumuşatıp ona ipeksi bir görünüm kazandırırken sizi adanın en eski yerleşimcileri olan Kızılderililer'in yaşamına bir adım daha yaklaştıracak.

Otelin pırıl pırıl yatak odaları, celebrity'lere layık türden. Çoğunun havuzu ve muhteşem plaj manzaraları var. Siyah avizeleri ve tik bariyerle The Great Room Restaurant, modern zarafetin bir örneği. Yeşil incirli mahi mahi balığı (lambuka) gibi yerel tatları ıskalamayın. viceroyhotelsandresorts.com

St Lucia'da plaj keyfi ve arkanızda gür yağmur ormanları. Sol sayfa: Güney Afrika'daki Aroma Boma'da spa ve safari keyfi bir arada.

Fotoğraflar: Jack Brockway ve Jonathan Cosh





MS VULKANA TROMSO, NORVEÇ

Norveççe bir sözcük olan friluftsliv (açık hava hayatı), Arktik buz akıntıları, geceyarısı güneşinin şeftali rengi parıltısının altında tekneyle bir adadan diğerine gitmeyi ve bilberry peşinde ormanlarda yürüyüş yapmayı çağırıyor. MS Vulkana, İskandinavların doğayla iç içe yaşamayı

Solda ve aşağıda: MS Vulkana ve güvertede 'tatlı hayat'. En altta: Slovenya'daki termal spa Dolenjske Toplice.

tembihleyen yaşam felsefesi friluftsliv'in cisimleşmiş hali, ayrıca yukarıda saydığımız tüm açık hava aktivitelerini yapmak için harika bir üs.

Mimar Sami Rintala ve tekne yapımcısı Gunnar Eldjarn tarafından zekice dönüştürülmüş bu 50 yaşındaki balıkçı teknesi, özenli bir tasarımın sıradışı alanları nasıl canlandırabileceğinin dersi niteliğinde. İkili tekneyi bir hamam, tuzlu su jakuzisi, buz havuzu, sauna ve cam tavanından Kuzey Işıkları'nı seyredebileceğiniz bir Zen lounge'la donatmış. Trampelenler ise sizi, şömine başına geçmeden önce buz gibi fiyortlara atlamaya çağırıyor.

Sabah renkli Tromsø'dan çıkılan bir tekne gezintisi dönüşü geleneksel bir Fin saunası elbette çok iyi gelecektir. Ama Norveç açık hava hayatının faydalarını gerçekten hissetmek için birkaç gecelik özel tur, şart. Bu özel turlarda Lyngen Alpleri'nde kayağı denedikten sonra jakuzide kaslarınızı dinlendirecek, merakınız varsa yerli bir uzman eşliğinde dondurucu yabanda ava çıkacaksınız.

Otelde sadece yedi odanın olması misafirler için ayrıcalıklı bir atmosfer yaratıyor. Yerel deniz mahsullerine odaklanan restoranındaysa besleyici tabaklar servis ediliyor. vulkana.no



DOLENJSKE TOPLICE THERMAL SPA NR NOVO MESTO, SLOVENYA

Bu yeşil doğu Avrupa krallığının, Romahlara dayanan uzun ve saygın bir spa geleneği var. Pannonian Ovası'nın etrafından Karst bölgesinin kireçtaşı mağaralarına ve Akdeniz sahiline kadar ülke, termal kaynaklarla dolu. Güneybatıdaki Dolenjske bölgesi ise 1000 yaşındaki ormana uzanan ıslak çayırları ve ateşli kaynaklarıyla zümrütten bir mücevher gibi parlıyor.

Dolenjske Toplice'teki termal spa, Avrupa'nın en eskileri arasında yer alıyor. Zaten tüm kasaba, 1000 metre derinlikten fokurdayan ve yıl boyunca 38°C ile gevşemek için ideal kaplıcalar etrafında türemiş.

Bölgede spa geleneği yüzlerce yıl öncesine uzanıyor dedik,

ama Terme Dolenjske Toplice'teki bakımlar, kesinlikle 'son model'. Uzmanlar dünyanın dört bir yanındaki wellness geleneklerinden yararlanarak misafirleri için harika bir menü oluşturmuş. Daha yumuşak bir cilt için Oriental Massage'ı deneyin; fonda geleneksel enstrümanlar, Tibet masajıyla zihinsel ve bedensel farkındalığı yakalayın ya da bir Japon cherry blossom peeling'iyle ölü derilerinizden kurtulun. Bakımdan sonra hoş ambiyanslı Balnea Wellness Centre'nin kapalı havuzunda Kočevje ormanlarının manzarasına nazır içeceğinizi yudumlayarak rahatlayın.

Spa'ya dört otelin erişimi var, ama aralarında en iyisi Balnea. Odalar ve süitler, eğlenceli kitsch dokunuşlarla süslenmiş, ama genel olarak, sofistike renk paleti ve detaylara verilen önem sayesinde şık ve stil sahibi bir atmosfer sunuyor. terme-krka.com



Sol tarafta: Le Sources de Caudalie ve havuzu.
Sağda: Quebec'teki Bota Bota'da ilk ve son sözü su söylüyor.



VINOTHERAPIE SPA MARTILLAC, FRANSA

Sauternes ve Médoc arasına mükemmel biçimde oturmuş Graves bağları, Bordeaux'nun en eskilerinden biri. Fakat, yüz kreminde kullanmak için üzüm çekirdeklerinden polifenollerini çıkarma fikri sahiplerinin aklına ancak 1993'te, Montpellier'in eczacılık fakültesinden bir profesörle tanıştıklarında gelmiş. Caudalie markası o zamandan beri giderek güçleniyor. 1999'da arazinin ortasında bir termal kaynak keşfedilince Caudalie ürünlerini kullanan şarap temalı bir spa açmak, bağın sahipleri için 'kaçınılmaz' olmuş, denilebilir.

Geleneksel bir tütün ambarından esinlenilerek inşa edilmiş ve etrafı asmalarla sarılı bina, rustik şıklığın bir örneği. Meşeden yapılmış ve dev bir fiçıyı andıran açık hava küveti, kurutulmuş üzüm posasıyla ölü derilerinizden kurtulma ve kaplıcanın mineral zengini suyunun keyfini çıkarma şansı sunuyor. 19 bakım odasında kullanılan ürünlerin her bir 'damlası' bağda çıkarılıyor: Merlot üzümleri arındırıcı vücut bakım ürünlerine; üzüm çekirdekleri ezilip esans yağlar ve balla karıştırılarak besleyici temizleyicilere dönüştürülüyor.

61 odalı Le Sources de Caudalie'in yakında, göl kenarındaki bir portakal bahçesine kurulmuş iki Michelin yıldızlı restoran La Grand'Vigne bulunuyor. Restoran mahzeninde 16 bin şişeye ev sahipliği yapıyor. sources-caudalie.com



BOTA BOTA MONTREAL, KANADA

Su, eski Montreal limanında yüzen bu ilginç spa seçeneğinde ana tema: Şifalı su mis gibi okaliptus yağı banyolarında fokurduyor, jakuzilerde dönüyor ve sezlongları minik minik kıpırdatıyor...

1950'lerden bir yolcu vapuru, 2008'de bu lüks spa'ya dönüştürülmüş ve şimdi beş güvertesinin her birinde misafirlerine farklı terapi seçenekleriyle yenilenme kapısını aralıyor. Yazın rahatlatma güvertesinden Fransızca konuşan kentin güzel manzaralarının keyfini çıkarabilirsiniz. Kışınsa karın soğukluğu ile ahşap kaplı saunanın sıcaklığı arasındaki kontrast, kaslarınızın kendine gelmesini garanti ediyor.

Bota Bota'nın imzası sayılan döngüsel su bakımında beyaz kan hücrelerinin üretimi teşvik edilerek bağışıklık sistemi güçlendiriliyor, kalp-dolaşım sistemi uyarılıyor. Buhar banyosundan çıkıp soğuk duşa girin, sonra kestirmek için tasarlanmış rahat köşelerden birinde 20 dakika dinlenerek nabzınızı düzenleyin. Cildi ölü derilerden arındırıp ona tazelik katan bakım ürünleri, yerel meyvelerle dolu bir sepeti gibi: Yabanmersinleri, elmalar, armutlar... Bizim seçimimiz, Immensive Indulgence Experience: Cranberry ve narla arınmanın ardından çikolata trüfle kaplanıyorsunuz.

Hava ve toprak, St Lawrence Nehri Vadisi'ni Quebec'in 'ekmek sepeti' yapıyor. La Traversée Restaurant'ta menüler yerel peynirler, bal ve deniz mahsulleriyle dolu. Spa'da konaklama yok, ama LHotel Montreal ile ortak paketler sunuluyor. botabota.ca, lhotelmontreal.com



Fotoğraflar: Sandblad Mattis, Nøsterud, Karin Beate, Miran Kambic, Guillaume de Laubier, Marie-Reine Mattera

Avusturya'nın nefes kesici Aqua Dome'u. Altta: Cowshed Spa'ya ev sahipliği yapan Soho Farmhouse'dan ilkbahar manzaraları.



AQUA DOME SPA LANGENFELD, AVUSTURYA

Bu fütürist kompleks, Ötztal Alpleri'nde bir yarığa tikişmiş, Tirol'un harika çevresini süzüyor. 22 bin metrekarelik yer, wellness açısından misafirlerini zihinsel ve bedensel zindeliğe kavuşturacak bir harikalar diyarını andırıyor.

Termal spa'nın kubbesi uzaktan dev bir sabun köpüğünü andırıyor. İçeride, iki havuza, bir şelaleye ve dramatik dağ manzaralarına nazır ayaklarınızı uzatmak için ideal şezlonglara ev sahipliği yapıyor. Ayrıca uçan çay tabaklarını andıran iki açık hava küveti (biri, tuzlu suyla dolu, diğeri her 15 dakikada bir kaplıcadan gelen sülfürlü suyla yenileniyor), bir sportif yüzme havuzu ve yedi saunası var. Heustadlsauna, bölgenin en

özgünlerinden biri. Mineral banyosundaki bir şezlonga kurulun, yosunlu kaya havuzunda bitki çayınızı yudumlayın ve nehir havuzunda ayışığının altında yıkanın.

Aqua Dome Spa'daki tüm bakımlar, Tabiat Ana'dan ilham alınarak oluşturuluyor. İşinin ehli bir uzman dolaşım sisteminizin sağlığı için çalışırken yerli koyun yününe sarınmak ve yanan dağ bitkilerinin hoş kokusuyla çevrenmek, gerçekten rahatlatıcı bir deneyim.

Otelin soluk ahşap ve aydınlık 200 odası, bir feng shui uzmanının dokunuşlarını da taşıyor. Restoranlar ise spa seçenekleri zengin. aqua-dome.at

COWSHED SPA OXFORDSHIRE, İNGİLTERE

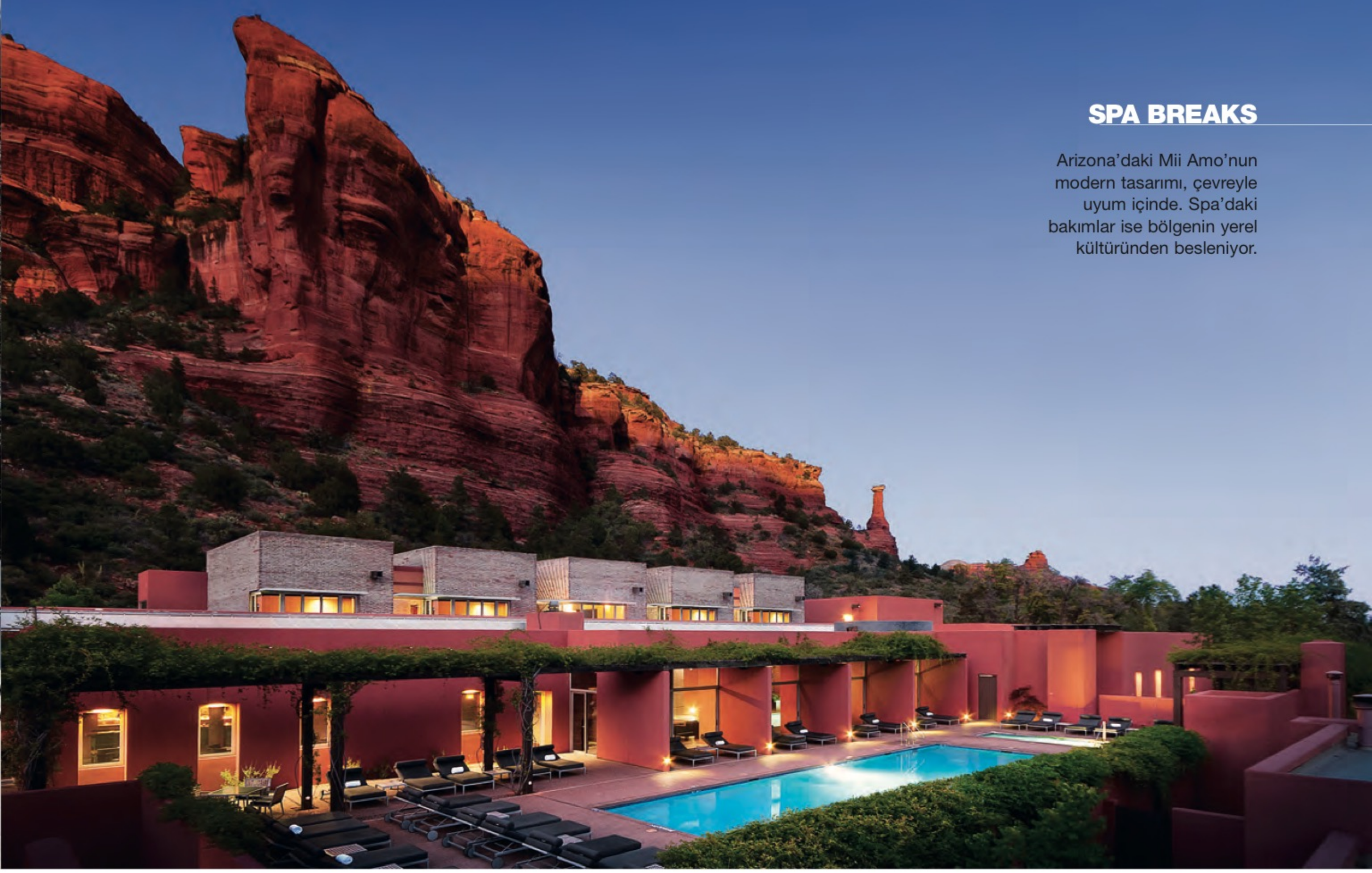
Oxfordshire'daki bu 40 hektarlık pastoral arazide biçerdöverden çok Chelsea traktörlerini görebilirsiniz. Bu lüks country house tarzı otel ve özel kulüp, Soho House grubunun bir parçası. Kuzu postuyla kaplı sallanan sandalyeler başta olmak üzere 40 odasında rustik dokunuşlarla zenginleştirilmiş boho bir şıklık söz konusu.

Bu cezbedici çizgi, yalnızca üyelere ve otel misafirlerine açık olan Cowshed Spa'da da devam ediyor. Kapalı havuzu, saunası, buz banyosu ve jakuzisi olan spa'ya gitmek için ahşap bir köprüden geçiliyor. Londralı medyatik tiplerin sık sık uğradığı spa'da bakım ve fitness tesisleri, kalite ve konfor açısından dört dörtlük. Dönüştürülmüş bir inek ahırında sizi kadife koltuklar, kuaför ve cilt analizi, jel peeling gibi seçenekler sunan bakım odalarıyla tamamlanmış eksiksiz bir güzellik salonu bekliyor. cowshedonline.com



SPA BREAKS

Arizona'daki Mii Amo'nun modern tasarımı, çevreyle uyum içinde. Spa'daki bakımlar ise bölgenin yerel kültüründen besleniyor.



MII AMO ARIZONA, ABD

Coconino Milli Ormanı'yla çevrili Arizona'nın Red Rock Secret Mountain Wilderness'i, antik mağara evleriyle delik deşik edilmiş kıvrımlı kayalıklar; çakalların kol gezdiği, alev rengi kaya oluşumlarıyla taçlandırılmış kanyonlardan mürekkep büyüleyici bir doğa manzarası sunuyor. Yavapai kabilesi burada diğer boyutlarla aramızdaki perdelerin 'çok ince' olduğuna, bu yüzden bölgenin ruhani büyüme ve aydınlanma için doğru yer olduğuna inanırlarmış.

Kırmızı kerpiç tuğladan inşa edilen Mii Amo, çevresiyle uyum içinde. Doğa, burada edineceğiniz deneyimlerde kilit rol oynuyor. Misafirler hiking, bisiklet ve astroloji öğrenmek için teşvik ediliyor. Spa'daki bakımların büyük bölümü ise Yavapai

mirasından besleniyor: Masaj ve refleksoloji, saz çadırlarda yapılıyor. Favori bakımlarımızdan Inner Quest'te dört ana yönü onurlandırma, hoş kokulu otlar yakma ve terlemek için sıcak battaniyeye sarılma gibi 'kutsal unsurlar'dan yararlanılıyor. Daha geleneksel seçenekler de var. Bunlardan biri olan Milk Honey Soak'ta süt ve balla yapacağınız sıcak banyoyu, rahatlatıcı bir masaj takip ediyor.

Otelin 16 odası, sıcak çöl tonlarında dekore edilmiş, çoğunda arı kovanı şeklinde bir şömine bulunuyor. Kafesinde, mutfak bahçesinde yetişen organik malzemeler kullanılıyor. Taze domatesten yapılmış gazpacho'yu ve yabani ıspanakla servis edilen geyik etini deneyin. miiamo.com

Yavapai kabilesi, burada diğer boyutlarla aramızdaki perdelerin 'çok ince' olduğuna, bu yüzden bölgenin ruhani büyüme ve aydınlanma için doğru yer olduğuna inanırlarmış.





Özel Şef Geceleri devam ediyor

İstanbul'un en iyi şeflerinin La Cucina Italiana okurları için hazırladığı özel menüleri servis ettiği **"La Cucina Italiana Özel Şef Geceleri"** etkinliği tüm lezzetiyle devam ediyor. Mart ayında şehrin en keyifli otellerinden biri olan **Four Seasons Istanbul at the Bosphorus**'un restoranı **Aqua**'dayız . İçinde bulunduğumuz aylar sakatatların en lezzetlendiği aylar. **Executive Sous Chef Görkem Özkan** da bizler için hazırlayacağı **"Şef dokunuşlu sakatatlarla lezzet şöleni"** adı altındaki menüyle bizleri tatların keşfine davet ediyor. Şefimiz konukların isimlerine özel basılan menüleri imzalarken, sohbetiyle de bizlere eşlik ediyor olacak.



ŞEFİN SÜRPRİZİ AMUSE BOUCHE

KAZ CİĞERİ MOUSSE, POLENTALI CEVİZ MARMELATI

GNOCCHI, ÇITIR DANA DİL VE SALSA VERDE

AĞIR ATEŞTE PİŞMİŞ DANA KABURGA, GLAZE EDİLMİŞ UYKULUK

MASCARPONE VE VİŞNE DOLGULU UNSUZ ÇİKOLATALI KEK İLE
ŞEFİN KARA ORMAN YORUMU



28 Mart Çarşamba günü 19.30'da başlayacak bu özel yemekte bizlerle buluşup, lezzet ve keyif dolu bir gece geçirmek isterseniz **ece.akturk@lцитurkiye.com** adresine mail atarak rezervasyon yaptırabilirsiniz. Yemeğimiz 50 kişi ile sınırlı olup, yemeklerle uyumlu içecek eşleşmeli menü fiyatı kişi başı KDV dahil 190 TL'dir.

48 SAAT

NAPOLİ



SAN SEBASTIÁN



LYON



Seyahat söz konusu olduğunda sizin için **öncelik mutfaksa** bu üç kent size, eve dönüşte anlata anlata bitiremeyeceğiniz lezzetler sunacak: İtalya'nın Napoli kentinde **mafyadan ya da Vezüv Dağı'ndan** çekinmenize gerek yok. Sizi asıl düşündürmesi gereken, karşı koymanın imkânsız olduğu pizzalar olacak. Ne de olsa burası, 'evrensel bir sevgiyle' kucaklanan **pizzanın doğum yeri**. Roma kalıntıları, ortaçağ kiliseleri ve Rönesans saraylarını gezin; pizzanın dışında ev usulü pasta'sını ve **ünlü sokak yemeklerinden** frittatina'yı deneyin. İtalya'dan İspanya'nın Bask bölgesine uzanıyoruz. **Michelin rehberinde Samanyolu Galaksisi'ni** andıran San Sebastián ya da Baskça adıyla Donostia, **dünyanın gurme başkentlerinden** biri olarak anılıyor. Kentte fine dining'de hayal kırıklığı yaşama ihtimaliniz yok, ama mutlaka **meşhur pintxo barlarından** birine (hatta fırsat buldukça bir diğerine) uğrayın. Ve Fransa... Paris'in sizi kandırmasına izin vermeyin, **ülkenin gastronomi başkenti** Lyon. **Gastronomi dünyasında bir kilometre taşı Paul Bocuse**'ün memleketinde geleneksel bir bouchon'da yerel yemekleri tadın. Ünlü kapalı yemek pazarı Les Halles de Lyon-Paul Bocuse'de nefis yerel peynir ve füme et alışverişi yapın. Bir sinefilseniz, icatlarıyla **yedinci sanatın fitilini ateşleyen** Lumière kardeşlere adanmış müzeyi ziyaret edin.

En üstte soldan saat yönünde: Napoli'nin imzası pizza margherita; bir yanda görkemli tarihî yapılar, diğer yanda daracık sokaklar; kentten insan manzaraları; deniz mahsullü makarna; hem göze hem damağa hitap eden gelato'lar; kentte açık hava keyfi; nefis tatlılar; sırtını tepeye dayamış Napoli evleri.

NAPOLİ

Fonda etkileyici görüntüsüyle Vezüv Dağı, pizzanın asi anavatanında zengin tarihî mirasın, coşkulu sokak hayatının ve nefis yemeklerin keyfini çıkarın.

Neden gitmeli? Roma kalıntıları, ortaçağ kiliseleri ve Rönesans sarayları; derin mavi Napoli Körfezi ve arka planda muazzam görüntüsüyle Vezüv Dağı arasında kavis yapıyor. Burası restore edilmiş sessiz sakin bir kent merkezi değil: Tarih, görkemli bir tiyatroyu andıran Napoli sokak yaşamında sahne dekoru olarak etrafınızı sarıyor. Kentin ruhu telaşlı ara sokaklar, hareketli pazarlar ve barok palazzo'larda gizli. Napoliler gururlu, stil sahibi ve iplere asılmış çamaşırların gölgesinin düştüğü son derece dar sokaklarda bağırarak sohbet etmeye meyilliler. Ve yemekleri: Sokaklarda sıralanmış kafelerden ünlü restoranlara kadar kentteki gurme adresler, mutfağı bir sanat eserine dönüştürmeyi iyi biliyor.

Ne yapmalı? Restore edilip 13'üncü yüzyıldaki görkemine kavuştu-rulan San Lorenzo Maggiore, kentin en etkileyici arkeolojik alanlarından birini, 2000 yıl önceki haliyle antik dönem Napoli sokaklarını gizliyor. Napoli'nin görkemli katedrali Duomo'yu gezin ve içindeki freskler ile parlak gümüş ve bronz heykelleri görün. 17'nci yüzyılda yaptırılmış bir saray olan ve muazzam Farnese koleksiyonuna ev sahipliği yapan Arkeoloji Müzesi'ni (museoarcheologiconapoli.it) gezin. Raphael, Botticelli, El Greco ve Caravaggio'nun eserlerinin bulunduğu mükemmel bir İtalyan sanat koleksiyonuna sahip Museo di Capodimonte de (museocapodimonte.beniculturali.it) görülmeye değer. Sanatla randevunuz sona erdikten sonra Quartieri Spagnoli'nin dik yokuşlu sokaklarına yönelin ya da labirenti andıran Pignasecca pazarında gezin.

Nerede kalmalı? Lüks bir konaklama seçeneği için, Napoli Körfezi'ne bakan Excelsior (eurostarshotels.co.uk), ideal. Rooftop restoranı La Terraza'da muhteşem manzaranın ve Akdeniz mutfağının tadını çıkarın. Napoli'nin tarihî merkezine yürüme mesafesindeki Romeo Hotel (romeohotel.it) tasarım mobilyaları, modern sanat işleri, vintage parçaları ve fotoğraf koleksiyonlarıyla havalı, kozmopolit ve şık bir otel. 82 odalı otelin rooftop havuzuyla çarpıcı Napoli Körfezi, Capri ve Vezüv Dağı manzarası arasında sadece cam bir cephe duruyor. Michelin yıldızlı restoranı Il Comandante'de Akdeniz tatları, şef Salvatore Bianco yönetiminde harika bir armoni yaratıyor. Tarihî merkezde bir 15'inci

yüzyıl sarayından dönüştürülmüş Hotel Piazza Bellini (hotelpiazzabellini.com), üç yıldızlı ve konforlu, modern bir seçenek.

Nerede yemeli? Napoli, pizzacılık geleneği UNESCO'nun İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasları listesine girmiş bir kent ve 1870'ten beri açık olan Da Michele, pizzanın kutsal tapınağı olarak anılıyor. Fenomen Ye, Dua Et, Sev'in Julia Roberts'lı aynı adlı beyazperde uyarlamasında görünen tarihî pizzacı, sadece iki çeşit pizza, margherita ve mariana servis ediyor. Starita, Napoli'nin bir başka saygın eski pizzacısı. Sofia Loren'in başrolünde oynadığı The Gold of Naples filminde görünen pizzacı, 1901'den beri açık. Kalite ve otantiklik açısından iddiasını halen sürdürüyor. Bu 'milli servetin' bir de kızartılmış kapalı versiyonu var. Onu tatmak için, Napoli'nin en ünlü sokak yemeği seçeneklerinden Pizzeria d'è Figliole'ye gidin. Pizzası iyi, ama pasta'sı da kaçırılmamalı. La Cantina del Gallo, 1898'den beri ev usulü Napoli pasta'sı yapan bir enstitü. Napoli'nin sokaklarındaki coşku, yemek tezgahlarına da yansıyor. Frittatina, Napoli'nin en ünlü sokak yemeklerinden biri. İçki kıyma, beşamel sos ve bezelyeyle dolu bu nefis kızarmış makarna toplarını, tarihi merkezde rahatça bulabilirsiniz. Frittatina dahil kızartmalar, Napoli sokak yemeği sahnesinde önemli rol oynuyor. Friggitoria Vomero'da panzarotti (patates kroket), arancini (içi çeşitli malzemelerle doldurulmuş bir çeşit kızarmış içli köfte), kızarmış kabak çiçeği ve patlıcan dilimleri, calzoni ve daha fazla çeşidi için Friggitoria Vomero'ya gidin. Geleneklerine sıkı sıkıya bağlı bir kentte şef Lino Scarallo Palazzo Petrucci'de Napoli tatlarını, mevsimin en taze ürünlerini kullanarak yeniden yaratıyor ve alkış hak edecek sonuçlara imza atıyor. Bir fincan espresso ve Napoli spesiyali sfogliatelle (ricotta'ya dolu, üstü incecik dilimlere ayrılmış tatlı hamur işi) için Gran Caffè Gambrinus'a gidin.

Son dakikada Piazzale San Martino'da bir kafeye oturun ve kahvenizi yudumlarken etkileyici kent ve dağ manzarasının keyfini çıkarın.

İpucu Napoli, Amalfi Sahili ve Capri Adası'na geçiş için harika bir konuma sahip. Amalfi Sahili yaklaşık 1,5 saatlik sürüş mesafesinde. Capri Adası'na ise limandan feribot kalkıyor.

Seyahat bilgileri

Para birimi Euro. Yerel saati Türkiye'ninkinden iki saat geride yer alıyor. Umuma mahsus pasaport sahiplerinin ziyaret etmek için Schengen vizesi alması gerekiyor.

Ulaşım

Türk Hava Yolları'nın (turkishairlines.com) İstanbul Atatürk

Havalimanı'ndan Napoli'ye direkt uçuşu var.

Kaynaklar

Visit Naples, Napoli'yi ilk kez ziyaret edecekler için görülecek/ yapılacak şeylerden konaklama ve alışverişe, birçok konuda pratik bilgi sunuyor. visitnaples.eu

AYLIK SICAKLIK VE YAĞIŞ ORTALAMALARI

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Min °C	4	4	6	8	12	16	18	18	15	12	8	5
Max °C	13	13	15	18	23	26	29	30	26	22	17	14
mm	3	3	3	3	2	1	1	1	3	4	5	4



SAN SEBASTIAN

Michelin 'dedektifleri'nin gönlünde taht kuran bu Bask kentinde sadece fine dining restoranlarında değil, pintxo barlarında da harika deneyimler yaşayacaksınız.

Neden gitmeli? San Sebastián ya da Baskça adıyla Donostia, Avrupa'nın Rio de Janeiro'su. Üç güzel plajı, kaplumbağa şeklindeki adası ve büyüleyici koyuyla övünen kentin yeşil tepelerini, Rio de Janeiro'daki gibi bir İsa heykeli süslüyor. Cantabria Denizi kıyısındaki zarif kent, bal rengi binaları ve beyaz sokak lambalarıyla belle époque tarzda gezinti yerlerini hatırlatıyor. Venezuela çikolatası ticaretiyle zengin olmuş, kraliyet ailesinin tatil destinasyonu olarak ünlenmiş San Sebastián bugün, dünyanın gurme başkentlerinden biri olarak kabul ediliyor. San Sebastián'lıların yemeğe duydukları sevgi, doğuştan geliyor ve kentin toprağı ve suyundan birbirinden kaliteli ürünler fişkinyor.

Ne yapmalı? Gösterişli bazilika ve San Telmo müzesi, görülmeye değer. Eskiden yalnızca erkeklerin yemek yiyebildiği kulüpleri işaret eden beyaz direkleri takip edin. Constitution Meydanı'ndaki büyüleyici sarı cepheler ile boğa güreşi günlerinden kalma numaralı balkonlara göz atın. Deniz manzarasının tadını çıkarmak için Urgull Tepesi'ne gidin. La Bretxa Meydanı'nın yanında kurulan küçük köy pazarını ziyaret edin. Meydanda ayrıca büyük bir yemek pazarı bulunuyor. Burası Idiazabal peyniri almak için doğru adres. Modern Kursaal Centre (kursaal.eus.es) ve Zurriola Plajı'ndaki sörfçüleri görmek ya da katedralin çevresindeki sokaklarda yer alan mağazalara göz atmak için Urumea Nehri'ne yönelin. Romantik eski bölgedeki Prim Sokağı'nda art nouveau binalar bulacaksınız. İlginç ağaçları, kumsalı ve beyaz gösterişli küpeşteleriyle neşeli La Concha boyunca yürüyün. Tudor tarzında inşa edilmiş Miramar Sarayı'nı gördükten sonra güzel bir manzara izlemek ve eski usul bir lunaparkta eğlenmek için kırmızı fönikülere binip Igeldo Tepesi'ne gidin. Sahile dönün ve Eduardo Chillida imzalı çelik heykel El Peine del Viento'yu görün. Kıyıda kayalıkların üzerinde yer alan ve Atlas Okyanusu'nun dev dalgalarıyla yıkanan heykel, çarpıcı bir modern sanat işi.

Nerede kalmalı? Eski kente ve plajlara 10 dakikalık yürüyüş mesafesinde güzel bir bahçe içindeki 19'uncu yüzyıldan kalma bir villadan dönüştürülmüş Villa Soro (villasoro.es), zarif ama rahat bir atmosfer sunuyor. 25 odasının ahşap, yumuşak renkler ve yerli sanatçıların imzasını taşıyan modern sanat işleriyle sade ve modern bir tarzı var. 19'uncu yüzyılda Kraliçe II. Isabel için yazlık rezidans olarak inşa

edilmiş binayı mesken tutan Hotel de Londres y Inglaterra (hlondres.com), zarif bir İngiliz deniz oteli havasına sahip. 167 oda ve süitli otelin güzel bir spa'sı var. Kentin en havalı muhitlerinden birinde, Ondarreta plajının dibindeki NH Collection San Sebastián Aranzazu (nh-collection.com) 180 geniş odasıyla konforlu, modern bir seçenek. Şef Pedro Subijana üç Michelin yıldızlı restoranı Akelarre'ye (akelarre.net) aynı adlı bir butik otel ekleyerek misafirlerine kent merkezinin biraz dışında (araçla sadece 15 dakika uzaklıkta) ama hem konaklama hem yemek açısından ayrıcalıklı bir atmosfer sunuyor. Toprak tonlarında döşenmiş 22 geniş oda ile hidroterapi havuz, sauna ve üç bakım odalı kompakt bir spa'ya sahip otel, harika Biscay Körfezi manzaralarına bakıyor.

Nerede yemeli? Kentin ikonik Michelin yıldızlı restoranlarından birinde yemek deneyimi seyahatinizi daha da unutulmaz kılacaktır. Bunun için de Arzak, Akelarre veya Berasategui, üç Michelin yıldızıyla ilk tercihler olabilir. Rezervasyonları aylar öncesinden yapmanız koşuluyla tabii! Arzak'ın (arzak.es) şefi Juan Mari Arzak ve Akelarre'nin (akelarre.net) şefi Subijana, Paul Bocuse'un yanında deneyim kazanıp yeni Bask mutfağı akımını başlatan iki şef. İki yıldızlı Mugaritz de (mugaritz.com) hemen her yıl dünyada ilk 10 sıralamasında yer alan bir restoran. San Sebastián'ın ünü sadece fine dining'deki başarısıyla sınırlı değil. Kentte yan yana dizili onlarca pintxo (tapas'ın bölgedeki adı) bar arasında kötüye rastlamak neredeyse imkânsız. Ama şeflerin de tercihi olan Ganbara (ganbarajatexea.com), eğer yer bulabilirseniz taptaze malzemelerle yapılmış pintxo'larıyla başınızı döndürecek. Balık gıdısının sadece zeytinyağı içerisinde pişirilmesiyle hazırlanan kokotxa, kızartılmış minik etli yeşil padron biberleri kaçırmamanız gereken özel tatlar. Borda Berri, Narro, Iturrioz ise San Sebastián'ın namı almış yürümüş pintxo barlarından birkaçı.

Son dakikada Basklı heykeltıraş Eduardo Chillida'nın başka işlerini de görmek istiyorsanız Chillida-Leku Müzesi'ni (museochillidaleku.com) ziyaret edin. Müzenin huzurlu atmosferi de size iyi gelecektir.

İpucu Kent merkezine yaklaşık yarım saatlik sürüş mesafesinde bulunan şirin Bask köyü Pasai Donibane'e gidin. Bir zamanlar Victor Hugo'nun yaşadığı, şimdi müze olan evi ziyaret edin. Köye kent merkezinden otobüs kalkıyor.

Seyahat bilgileri

Para birimi Euro. Yerel saati Türkiye'ninkinden iki saat geride yer alıyor. Umuma mahsus pasaport sahiplerinin ziyaret etmek için Schengen vizesi alması gerekiyor.

Ulaşım

Türkiye'den San Sebastián'a direkt uçuş yok. Bilbao'ya uçup karayoluyla San Sebastián'a varabilirsiniz. Türk Hava Yolları'nın

(turkishairlines.com) İstanbul Atatürk Havalimanı'ndan Bilbao'ya direkt uçuşu var. Bilbao-San Sebastián arası otomobille 1 saat 15 dakika sürüyor.

Kaynaklar

San Sebastián'ın resmi turizm sitesinde (sansebastianturismo.com) kent ve çevresine dair pratik bilgiler yer alıyor.

AYLIK SICAKLIK VE YAĞIŞ ORTALAMALARI

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Min °C	6	6	7	8	11	13	16	16	14	12	8	7
Max °C	11	12	13	14	17	19	22	22	21	18	14	12
mm	5	4	4	5	4	3	3	4	4	5	6	5



LYON

Şeflerin şefi Paul Bocuse'ün memleketi, Fransız mutfağının başkentinde geleneksel bouchon'larda yerel tatları deneyin, ünlü yemek pazarında alışveriş yapın.

Neden gitmeli? Paris, Fransa'da birçok şeyin kenti olabilir, ama Fransız mutfağı söz konusu olduğunda ülkenin başkenti Lyon'dur. Ocak ayında 91 yaşında hayata gözlerini yuman 'şeflerin şefi' lakaplı, nouvelle cuisine'nin kilit figürü Paul Bocuse, üç Michelin yıldızı alan ilk kadın şef olarak Lyon mutfağını dünyaya tanıtan Eugénie Brazier'in öğrencisiydi. Michelin yıldızlı restoranları, ağır ve leziz Lyon yemekleri servis eden geleneksel bouchon'ları, yenilikçi genç kuşak şefleri, nefis St. Marcellin peyniri ve füme etler bulabileceğiniz yemek pazarıyla Lyon bir gastronomi cevheri. Bir zamanlar mimarisini ve ekonomisini ipek ticaretinin belirlediği kentte sizi ayrıca resim gibi bir eski kent, gizemli ara sokaklar ve iç avlular, güzel meydanlar bekliyor.

Ne yapmalı? Önünüzdeki 48 saat boyunca sizi nelerin beklediğini kuşbakışı görebilmek için eski Lyon, yani Vieux Lyon'dan fönikülere binin ve kentin sembolik Notre-Dame de Fourvière bazilikasına çıkın. Buradan manzara harika: Açık havada fonda, görkemli Mont Blanc dağı görülüyor. Eski kente gitmeden önce bazilikanın karşı komşusuna, Gallo-Roman Museum'a uğrayın ve bir kısmı hâlâ günışığına çıkmayı bekleyen Roma kalıntılarını görün. Daha sonra kendinizi, Fourvière tepesi ile Saône nehri arasına sıkışmış Vieux Lyon'a vurun. Bir zamanlar Lyon başpiskoposlarına ev sahipliği yapan bölgenin küçük sokakları ve göz kamaştırıcı meydanları bugün konaklar, restoranlar ve butiklerle dolu. Parke taşlı dar sokaklarda yürüyün, sade bina cephelerini geçip yüksek merdivenli ve kemerli pencereli güzel iç avlulara uzanan gizli pasajlara, yani traboules'lara gidin. Buradan Place Sainte-Jean'a yönelin, meydana hükmeden St. Jean Katedrali'ni görün. Sonra Saône kıyısı boyunca yürüyüp karşıya geçin ve Musée des Beaux-Arts'ı (mba-lyon.fr) ziyaret edin. Müzenin yakınındaki bir ara sokağa saklanmış ipek atölyesi L'Atelier de Soierie'ye (atelierdesoierie.com) uğrayın. Elle ipek baskı geleneğini halen sürdüren bu aile işletmesinde baskı sürecine göz atın, birbirinden güzel eşarplardan satın alın. Gurmelerin mabedi ise kentin meşhur kapalı yemek pazarı Les Halles de Lyon-Paul Bocuse'e (halles-de-lyon-paulbocuse.com) gidin; peynirci La Mère Richard'dan bir tekerlek St.

Marcellin alın, nefis füme etler başta olmak üzere şarküteri ürünleri için Charcuterie Sibilla'ya (charcuterie-sibilla.com) uğrayın.

Nerede kalmalı? Notre-Dame de Fourvière Bazilikası'na birkaç dakikalık yürüyüş mesafesindeki modern Villa Maïa (villa-maia.com) misafirlerini minimalist tarzda döşenmiş 37 balkonlu odasında ağırlıyor. Design Hotels üyesi otelde odaların çoğu, kent ile Saône ve Rhône nehirlerinin çarpıcı manzaralarına bakıyor. Relais & Chateaux üyesi La Villa Florentine (villaflorentine.com) Fourvière tepesinde İtalyan Rönesansı'nın zarafetini sunuyor. Bir tabloyu andıran Vieux Lyon'un gizemli sokaklarına saklanmış Cour des Loges (courdesloges.com), Rönesans mimarisi ve modern tasarımın hoş bir karışımı.

Nerede yemeli? Fransız mutfağının kalbine hoş geldiniz! Yapılcakların başında bir bouchon'da (geleneksel Lyon yemeklerini servis restoranlar) yemek geliyor. Le Gare (7 Rue de Gare) koyu ahşap kaplamaları, ekoseli masa örtüleriyle kentin en tipiklerinden ve en iyilerinden biri. Harika bir quenelle de brochet (kremalı istakoz sosunda yüzen altın sarısı, patates şeklinde turnabalığı soufflé) için Le Café du Peintre'ya (lecafedupeintre.com) gidin. À Ma Vigne (23 Rue Jean Larrive) minicik; içeride üç, kaldırımda da birkaç masası var. Mekân 1960'tan beri açık ve Lyon'un en iyi steak-frites'lerinden (biftek, yanında patates kızartması) birini servis ediyor. Yenilikçi tatlar için Mathieu-Rostaing Tayard'ın Café Sillon'una (cafe-sillon.com) gidin. Şef, minimalist sunumlara seyahatlerinden aldığı ilhamla 'dünyanın tadını' sığdırıyor. Ve ustaya saygı: Bir Paul Bocuse klasiği l'auberge du Pont de Collonges'da (bocuse.fr) yerinizi ayırtın ve siyah trüflü çorba, yanında choron sosla balık şeklindeki çıtır hamur içine doldurulmuş deniz levreği gibi çok özel tatların keyfini çıkarın.

Son dakikada Sinefiller, Institut Lumière'i (institut-lumiere.org) edin. Sinematografin mucitleri Lumière kardeşlere adanmış müzede sessiz filmlerin canlı müzikle eşleştirildiği sine-konserler düzenleniyor.

İpucu Açık hava keyfi için, Fransa'nın en büyük kent parkı Parc de la Tête d'Or'a gidin; kayak kiralayıp gölde gezinti yapın ya da dolambaçlı yollarında bisiklete binin.

Seyahat bilgileri

Para birimi Euro. Yerel saati Türkiye'ninkinden iki saat geride yer alıyor. Umuma mahsus pasaport sahiplerinin ziyaret etmek için Schengen vizesi alması gerekiyor.

Ulaşım

Türk Hava Yolları'nın (turkishairlines.com) İstanbul Atatürk,

Pegasus Airlines'ın (flypgs.com) İstanbul Sabiha Gökçen havalimanından Lyon'a direkt uçuşu var.

Kaynaklar

Lyon'un resmi turizm sitesi (lyon-france.com) yeme-içmeden gece hayatına, kente dair güzel ipuçları sunuyor.

AYLIK SICAKLIK VE YAĞIŞ ORTALAMALARI

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Min °C	1	1	3	5	10	13	16	15	12	8	3	1
Max °C	5	7	11	14	19	22	26	26	22	16	10	6
mm	4	4	5	6	7	7	6	7	7	8	6	5



TARİF

DEFTERİ

Yemeklerinizin daha lezzetli ve 'adil' olması için mümkünse sürdürülebilir yöntemlerle üretilmiş yerel malzemeler kullanmayı tercih edin. Serbest gezen tavuk yumurtası kullanın. Tatlı kaşığı 5 ml, çorba kaşığı ise 15 ml'dir.

YAKIN PLAN-YEŞİL BURGERLER
sayfa 22-26

Nohutlu ve ızgara biberli burger, dereotlu salatalık salatası ile birlikte
6 KİŞİLİK

3 adet kırmızıbiber zeytinyağı, üzerine gezdirmek için
2 adet yumurta
200 g fırınlanmış soğan, soğuk
400 g nohut, haşlanmış ve süzölmüş
1 çorba kaşığı toz kırmızıbiber
1 çorba kaşığı toz şili biber veya acı biber
50 g ekmek kırıntı
3 diş sarımsak, iyice doğranmış
findık yağı, kızartma için

Salata için
2 adet salatalık

1 deste dereotu, doğranmış, servis için ekstra birkaç dal
1 adet limon kabuğunun rendesi
susam

Servis için
hamburger ekmeği
tereyağı

Izgarayı 250 dereceye ısıtın. Biberleri yarıya kesin. Çekirdeklerini çıkarın. Pişirme tepsisine biberleri iç kısımları alta gelecek şekilde yerleştirin. Biraz zeytinyağı gezdirip tuz karabiberle tatlandırın. Rengi kararınca kadar fırında ızgara yapın. Serinlediklerinde bir plastik torbaya alın. Derilerini çıkarın ve dilimleyin. Yumurtaları blenderde hafifçe çevirin. Fırınlanmış soğanları, pişirdiğiniz biberleri ve nohudu ekleyin. Toz kırmızıbiber, sarımsak, ekmek kırıntı ve tuz ekleyin. Tekrar blenderde tüm bu malzemeyi birbirine karıştırın ama fazla homojen hale getirmeyin. Ellerinizi kullanarak altı yuvarlak hamur yapın. Hamurları tabağa yerleştirin. Streç filmle kaplayın ve buzdolabında en az bir saat, mümkünse daha uzun bekletin. Fırını 180 dereceye ısıtın. Salatayı yapmak için salatalıkları boyuna dilimleyin. Bir kaba alın. Doğranmış dereotu, limon kabuğu ve susamla bekletin. Üzerine zeytinyağı gezdirin. Tuz karabiberle tatlandırın. Tavayı orta ateşte ısıtın. Biraz kızartma yağı dökün. Hamurların iki yüzünü de kızartın. Kızartışa renk aldıklarında tavadan alın. Fırın tepsisine aktarın ve 5-10 dakika fırınlayın. Bu sırada ekmekleri tereyağıyla yağlayın. Tepside kısa süreli kızartın. Her bir ekmeğin içine bir dilim kızartma koyun. Salatalık salatası ve birkaç dal dereotu ile doldurup kapatın. Servis edin.

Ekmek kırırlarıyla kızartılmış ıstiridye mantar burger, kabak kimçi eşliğinde
6 KİŞİLİK

2 adet soğan, doğranmış
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı şeri sirkesi
1 tatlı kaşığı susam yağı
1 çorba kaşığı kuru kral ıstiridye mantarı, iyice doğranmış
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
600 g kral ıstiridye mantarı, 5 mm dilimlere kesilmiş
100 g ekmek kırıntı (tercihen panko)
3 adet yumurta
90-120 g un
1 litre fındık yağı

Servis için
6 adet burger ekmeği
tereyağı
6 adet marul yaprağı
1 ölçü kabak kimçi (tarifi yanda)
taze soğan
toz kırmızıbiber, acı

Soğanları ve tereyağını sos tenceresine koyun. Orta ateşte kapağı kapalı bir şekilde ısıtın. (soğanlar hemen suyunu bırakacaktır.) Her beş dakikada bir tahta kaşıkla karıştırın. 30-40 dakika boyunca yanmalarına izin vermeden pişirmeyi sürdürün. Sirke, soya sos, susam yağı ve kurutulmuş ıstiridye mantarını ilave edin. Isıyı artırın ve 15 dakika bu şekilde pişirin. Bir kenara alın. Ayçiçek yağını kızartma tavasında ısıtın. Dumanlar çıkmaya başladığında mantarları atın. Kahverengileştiklerinde ocaktan alın. Bir kaseye alarak soğanlar ve 2 çorba kaşığı ekmek kırırlarıyla karıştırın. Elinizle altı adet yuvarlak hamur parçası yapın. Streç filme sarın. Buzlukta dondurun. Fırını 200 dereceye ısıtın. Yumurtaları bir kaseye kırın, hafifçe çırpın. Unu ve kalan ekmek kırırlarını iki ayrı kaseye koyun.

Yüksek kenarları bir sos tenceresinde fındık yağını ısıtın. Isı ölçer kullana 190 dereceye getirin. Sonra ısıyı orta dereceye getirerek korumaya çalıştın. Mantar hamurlarını buzluktan çıkarın. Önce una sonra yumurtalara ve en son kırırlara batırın. Bir seferde 2 hamuru kızartın. 2-3 dakika altın kahve renk almaları yeterlidir. Fırın tesisine serdiğiniz yağlı kağıdı tuzlayın. Hamurları tepsiye geçirip 5-10 dakika fırınlayın. Hamburger ekmeklerini yağlayın. Hafifçe kızartın. Her bir hamburger ekmeğini marul, kabak kimçi ile doldurduktan sonra hamur parçalarını yerleştirin. Taze soğan ve toz biberle tatlandırın.

Kabak kimçi
700 GRAM

1 adet kabak
200 g daikon ya da turp, kabukları soyulmuş
150 g kimçi bazı (tarifi aşağıda)

mandolin doğrayıcı
1 litre kavanoz

Kabakları ve turpları ince dilimlerle halinde mandolinle dilimleyin. Bir kaseye alın ve ¼ çorba kaşığı tuzla birlikte ovun. Kimçi bazını ekleyin. Tahta kaşıkla hafifçe karıştırın. Oda sıcaklığında en az 1 saat bırakın. Yavaşça kavanoza doldurun. Tahta kaşıkla bastırın. Kavanozun kapağını kapayın. Plastik torbayla bağlayın. Oda sıcaklığında 3-5 gün bekletin.

Kimçi baz
500 GRAM

2 çorba kaşığı pirinç unu
100 g miso macunu
2 çorba kaşığı şeker
4 adet arpacık soğan, soyulmuş ve iri parçalar halinde kesilmiş
2 adet havuç, soyulmuş ve iri



**parçalar halinde kesilmiş
12 g taze zencefil, soyulmuş
ve iri parçalar halinde
kesilmiş
10 diş sarımsak, iyice
doğranmış
65 g taze kişniş, doğranmış
20 g gochugaru (Kore usulü
kurutulmuş biber) ya da toz
kırmızıbiber**

500 ml suyu ve pirinç ununu devamlı karıştırarak kaynatın. Isıyı düşürün. Miso macunu, şeker ekleyerek 5 dakika kapağı kapalı pişirin. Aralıklarla karıştırın. Serinlemeye bırakın. Arpacık soğan, havuç, zencefil, sarımsak ve kişniş blenderden geçirin. İyi bir püre elde edin. Birkaç damla su serpebilirsiniz. Pirinç unu karışımını sebze püresine ekleyin. Gochugaru ilave edin. Güzelce karıştırın. Kullanacağınız zamana kadar buzdolabında tutun.

**Kıvrılmış kabak ve tatlı
patates burger, biberli
mayonezle birlikte**
6 KİŞİLİK

**500 g tatlı patates
500 g kabak
50 g tereyağı
fıstık yağı, kızartma için**

Izgara arpacık soğan için
**6 adet arpacık soğan
1 çay kaşığı kırmızı şarap
sirkesi
1 çorba kaşığı tereyağı**

Servis için
**6 adet burger ekmeği
tereyağı
pazı yaprağı
biberli mayonez (tarifi
aşağıda)**

mandolin doğrayıcı

Fırını 180 derecede ısıtın. Tatlı patatesleri soyun. Kabakları ve tatlı patatesleri mandolinle çok ince doğrayın. Bir kaseye alın. Tereyağını düşük ısıda eritin. Tereyağını patates ve kabakların üzerine dökün. Tuz karabiberle tatlandırın. Karıştırın. Tavayı ısıtın biraz yap gezdirin. Kabakları ve pa-

tatesleri bir seferde altı dilim alarak çatal yardımıyla döndürün. Küçük hamur parçaları gibi şekil vererek tavada beş dakika her iki tarafını da kızartın. Renk alıp kırılaştıklarında tavadan alın. Kızartırken yuvarlak kalıp kullanırsanız daha kolay biçim alacaklardır. Önce kalıbı tavaya yerleştirip sonra kabak ve patatesleri içine yerleştirebilirsiniz. Kızaran parçaları kağıt havlu üzerine alın fazla yağlarından kurtulun. Fırın tepsisine alın. 5-10 dakika fırınlayın. Arpacık soğanları ikiye kesin. Yüksek ateşe koyduğunuz tavada iç kısımları alta gelecek şekilde kızartın. Sonra fırın tepsisine alın ve sirke, tereyağı ekleyin. 15 dakika pişirin. Fırından aldıktan sonra kabuklarından kurtarın. Ekmekleri yağlayın. Hafifçe kızartın. Her bir hamburgere önce pazı yaprağı koyun. Kabak patates hamurlarını yerleştirin ve bir kaşık biberli mayonez sürün.

Biberli mayonez
500 ML

**4 adet acı kırmızıbiber
adobo sos
3 çorba kaşığı krema
1 adet limonun suyu
300 g mayonez**

Biberleri kremayla karıştırın. Limon suyu ilave edin. Karışımı blenderden geçirin. Bir kaba alın. Üzerine mayonezi ekleyerek karıştırın.

**Kızarmış mantar ve kinoa
burger, lahana turşusu
ve sarımsaklı mayonezle
birlikte**
6 KİŞİLİK

**2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
4 adet arpacık soğan, orta
boyda, iyice doğranmış
2 çorba kaşığı kırmızı şarap
sirkesi
2 çorba kaşığı tereyağı
400 g kestane mantarı
400 g kinoa, pişmiş
1 çorba kaşığı acı
kırmızıbiber, çekirdekleri
temizlenmiş ve doğranmış
140 g parmesan, rendelenmiş
25 g ekmek kırı (tercihen
panko)
2 adet yumurta**

Kızartma için
**120 g un
3 adet yumurta
75 g ekmek kırı
75 g kinoa, pişmiş
1 litre fındık yağı**



Servis için
**6 adet burger ekmeği
tereyağı
lahana turşusu
sarımsaklı mayonez**

Tavayı 1 çorba kaşığı ayçiçek yağıyla ısıtın. Arpacık soğanları yağda kahverengileşene kadar çevirin. Sirke dökün, kıvam alana kadar pişirin. Altını kısın. 1 çorba kaşığı tereyağı ekleyin ve eriyene kadar karıştırın. Bir kaseye alıp serinlemeye bırakın. Tavayı silin. Kalan ayçiçek yağın dökün ve dumanlar çıkana kadar ısıtın. Mantarları atın ve renkleri dönene kadar soteleyin. Altını kısın. Kalan tereyağı ekleyin ve eritin. Mantarları soğan kasesine ekleyin. Kinoa, kırmızıbiber, parmesan, ekmek kırı ve yumurtaları karıştırın. Mantar ve soğanları ekleyip karıştırın. Karşımdan altı halka hamur parçası ayırın. Streç filmle sarıp buzdolabına koyun. Fırını 180 dereceye ısıtın. Unu bir kaseye boşaltın. Yumurtaları ayrı bir kaseye kırın. Hafifçe çırpın. Ekmek kırıları ve kinoayı bir başka kasede karıştırın. Hamurları buzdolabından çıkarın. Sırasıyla önce una sonra yumurtaya, sonra da panko karışımına batırın. Tavayı fındık yağıyla ısıtın. 190 dereceye geldiğinde ısıyı orta dereceye düşürün. Her seferinde iki hamur parçası kızartın. 2-3 dakika sonra altın rengi aldıklarında çıkarın. Fazla yağın kağıt havluda aldığınız hamurları yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine dizin. Hamurların her iki tarafını tuzlayın. 10 dakika fırına verin. Ekmekleri yağlayın ve tavada hafifçe kızartın. Her hamburgere önce lahana turşusu koyun. Tane hardal turşusu serpin ve mayonez sürün.

Tane hardal turşusu
250 ML

**4 çorba kaşığı sarı ve siyah
tane hardal
50 ml sirke
100 g şeker**

1 adet kavanoz

Hardal tanelerini hafif tuzlu suda kaynatın. Altını kısın ve kapağını

kapayarak 40 dakika-1 saat pişirin. Süzün. Taneleri kenara ayırın. Sirke, şeker ve 150 ml suyla birlikte hardal tanelerini kaynatın. Şeker çözülene kadar karıştırın. Ocaktan alın. Serinlemeye bırakın. Kavanoza alın. Buzdolabında saklayın.

**Mercimekli ızgara havuç
burger, kavrulmuş ıspanak
ve yeşil muzlu guacamole
sosuyla**
6 KİŞİLİK

**500 g havuç, kalın
250 g soğan, fırında pişmiş
60 g bayat ekmek,
parçalanmış
1 demet taze kişniş
2 çay kaşığı toz biber
1 limonun suyu
120 g kırmızı mercimek,
pişmiş
fındık yağı**

Servis için
**6 adet burger ekmeği
tereyağı
ıspanak haşlanmış
yeşil muzlu guacamole
acı kırmızıbiber, ince
doğranmış**



Havuçları dökme devir tavada ya da mangalda ızgara edin. Tepsieyi alarak 30-40 dakika tamamen siyah olana dek fırınlayın. Serinlemeye bırakın. Havuçların kabuklarını alın. Küçük parçalar halinde kesin. Havuç, pişmiş soğanlar, ekmek, kişniş, toz biber ve limon suyunu blenderden geçirin. Bir kaseye alıp kırmızı mercimekle karıştırın. Karşımdan 6 adet halka biçimli hamur bölün. Streç filmle üzerlerini sararak en az 1 saat buzdolabında bekletin. Fırını 180 dereceye alın. Tavada yağ ısıtın. Hamurları orta ateşte 5 dakika boyunca iki tarafını da çevirerek pişirin. Fırın tepsisine alın ve 5-10 dakika fırınlayın. Bu sırada ekmekleri yağlayın. Hafifçe tavada kızartın. Sote ıspanakları koyun. Hamurları yerleştirin. Yeşil muzlu guacamole ve biberleri ekleyerek servis edin.



Yeşil muzlu guacamole

8-10 KİŞİLİK

2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı taze
maydanoz, doğranmış
2 çorba kaşığı taze kişniş,
doğranmış
2 çay kaşığı şeker
1 limonun suyu ve
kabuklarının rendesi
5 olgunlaşmamış yeşil muz
50 g antepfıstığı, iyice
doğranmış
200 g krema
2 çorba kaşığı arpacık soğan,
iyice doğranmış

Sarımsak, maydanoz, kişniş, şeker ve limon kabuklarını limon suyuyla birlikte blenderden geçirin. Muzları çatalla ezin ve bir kaba alın. Antepfıstığı, krema, arpacık soğan ve taze otlarla karıştırın. Tuz karabiberle tatlandırıp servise hazır hale getirin.

DÜNYA MUTFAĞI-FLORANSA'NIN TADI TUZU

sayfa 27-31

Schiacciatine

8-10 ADET

Hamuru için
20 g yaş maya
140 ml ılık su
140 ml süt, ısıtılmış
500 g un
tuz
90 ml natürel sızma
zeytinyağı
40 g tereyağı, oda
sıcaklığında
zeytinyağı, fırçalamak için

Soğanlı harcı için
1 adet kırmızı soğan, ikiye
kesilmiş, ince dilimlenmiş
15 g tereyağı
2 çorba kaşığı sızma
zeytinyağı
1 avuç taze kekik
Domates sosu için
1 adet domates, ince
doğranmış
1 demet fesleğen yaprağı,
elle parçalanmış

Kabak harcı için
2 kabak çiçeği
zeytinyağı

Suyu sütle beraber bir kaba alın ve karıştırın. Mayayı katarak yeniden karıştırın ve 10 dakika dinlendirin. Geniş bir kaba unu eleyin. 1 çay

kaşığı tuzu ve mayalı karışımı ilave edin. 60 ml natürel sızma zeytinyağı dökün ve tereyağını ekleyerek karıştırın. Hafif un serptiğiniz düz bir alanda hamuru 8-10 dakika kadar iyice yoğurun. Elastik ve yapışkan bir hamur kıvamı elde edin. Hamur topunu hafif yağlanmış bir kaba koyun. Bir tülbentle üzerini kapadıktan sonra sıcak bir ortamda 1 saat bekletin. Hamur en az iki katı hacme ulaşmalı. Yeniden un serptiğiniz düz bir zemine hamuru alın. 8-10 kadar eşit porsiyon parçasına bölün. Parçaları elinizle yuvarlayarak disk şekline getirin. Pişirme tepsisine pişirme kağıdı yayın. Disk şeklindeki hamurları yerleştirin. Bir tülbentle üzerlerini kapayarak 15 dakika daha dinlendirin. Elinizle hamurları genişleterek ortalarına çukur açın. Her birini zeytinyağı ile fırçalayın ve tuz serpin. 1 saat daha üzerine tülbent sererek dinlendirin. Yeniden iki katı hacme ulaştıklarında ortalarındaki çukuru genişletin ve hamurları mümkün olan en ince şekilde biraz daha açın. Tekrar üzerlerini zeytinyağıyla fırçalayın. Seçtiğiniz iç harcını hazırlamaya başlayın. Fırını 220 derecede önceden ısıtın. Soğanlı harcı için tavaya aldığınız soğanları kısık ateşte döndürün. Tereyağı ve zeytinyağı ekleyin. Bir tutam tuz ve kekik ilave edin. Soğanların fazla renk almasına izin vermeyin. Yaklaşık 10 dakika içinde tavadan alın. Domates harcı için basitçe domatesleri hamurların içine yerleştirin. Tuzla ve fesleğen yapraklarıyla tamamlayın. Kabak harcı için kabak çiçeklerinin saplarını 2-3 cm kadar kısaltın. Çiçekleri uzunlamasına ikiye bölün. Ortasını aldıktan sonra her bir hamur parçasına iki yarım çiçeği yerleştirin. Tuz ve zeytinyağı gezdirin.

Schiacciatine hamurlarınızı 15 dakika, altın rengi alana dek fırında pişirin. Sürenin yarısında fırını kontrol edin. Eğer fazla çabuk pişiyorlarsa en alt rafa alarak ısıyı 200 dereceye düşürün. Fırından aldıktan sonra oda sıcaklığına gelmelerini bekleyin ve servis edin.

Rezeneli frittata

4 KİŞİLİK

1 adet geniş (yaklaşık 500 g)
rezene kökü
2 çorba kaşığı sızma
zeytinyağı



4 yumurta, çırpılmış

35 g parmesan, rendelenmiş

Rezenenin tepesini ve altını kesin, dış yapraklarını ayıklayın. (Yeşil yapraklarını garnitür olarak kullanmak üzere ayırın.) Kökü kabaca sekiz parçaya ayırın. Parçaları bir miktar tuzla birlikte içinde soğuk su bulunan bir tencereye alın. Ateşe alın, kaynatın ve rezene kökünü yaklaşık 15 dakika, hafif yumuşayana kadar pişirin. Fırını önceden 180 dereceye ısıtın. Zeytinyağını bir tavada hafifçe ısıtın. Pişirdiğiniz rezene parçalarını, bir miktar tuz ve karabiberle tavaya alın. Çırpılmış yumurtayı üzerine gezdirin. Tavayı sağa sola yatırarak tüm rezene parçalarının yumurtayla kaplanmasını sağlayın. Üzerine rendelenmiş parmesanı serpin ve düşük ateşte yumurtalar olana kadar pişirin.

Frittata'nızı beş dakika önceden ısıttığınız fırına alın ve peynirin erimesini sağlayın. Üzerinde hafif bir çıtır kabuk oluşmalı. Eğer fırına koyabileceğiniz bir tavanız yoksa fırına koymak yerine kapağını kapayarak ocakta 5 dakika daha pişirebilirsiniz.





Panzanella

4 KİŞİLİK

İçindeki tatların birbiriyle hemhâl olabilmesi için salatayı servis etmeden bir saat kadar önce hazırlayın.

250-300 g köy ekmeği, birkaç günlük olabilir

½ adet kırmızı soğan, ince kıyılmış

60 ml kırmızı şarap sirkesi

3 adet domates

2 küçük salatalık

1 büyük demet roka, yıkanmış ve kurutulmuş

60 ml sızma zeytinyağı

20 yaprak fesleğen, parçalanmış

Ekmeğin kabuğunu çıkarın. Ekmeği iri parçalara kesin. Parçaları bir eleğe alın ve nemlenmesi için hızla akan suyun altına tutup çıkarın. Fazla suyunu sıkarak alın ve 10-15 dakika eleğin içinde bekleterek elastik bir kıvam almasını sağlayın. En son olarak da geniş bir kabin içine ufalayın. Kırmızı soğanı, sirkenin yarısıyla birlikte küçük bir kaba alın ve

üzerini su ile kaplayın. Salatanın diğer malzemelerini hazırlarken bir kenarda bekletin. Domatesleri dörde kesin ve çekirdeklerini çıkarın. 2 cm'lik parçalara doğrayın. Salatalıkları soyun. Uzunlamasına ikiye kestikten sonra ortasındaki çekirdekli kısmını bir çay kaşığıyla alın. Salatalıkları da küp küp doğrayın. Sirkeli suda beklettiğiniz soğanları süzün ve ekmeğin olduğu kaba alın. Domates, salatalık ve rokayı ekleyin. Taze çekilmiş tuz ve karabiberle tatlandırın. Zeytinyağı ve kalan sirkeyi üzerine gezdirin. Tüm malzemeleri karıştırın. Fesleğen yapraklarını üzerine dağıtarak servis edin.

Pollo al mattone

4 KİŞİLİK

1 adet bütün tavuk, 1 kg civarında

3 diş sarımsak, soyulmuş

10 adet taze adaçayı yaprağı, doğranmış

3 dal biberiye, doğranmış

2,5 yemek kaşığı sızma zeytinyağı, biraz ilave



1 adet limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu
limon dilimleri, servis için

Kasabınıza bütün haldeki tavuğunu ortasından bölmek suretiyle bütün kalacak şekilde açtırın. Tavuğun iç ve dışını tuz ve karabiberle ovun.

Sarımsak, adaçayı, biberiye, zeytinyağı, limon suyu ve kabuğunu karıştırarak marinat hazırlayın. Tavuğun derisini kaldırarak içini ve aynı zamanda dışını bu marinatla sıvayıp 4 saat kadar dinlendirin. Fırnınızı 180 dereceye ısıtın. Fırın tepsinizi iki kat alüminyum folyo ile kaplayın. Tavuğunuzu marinattan temizleyin. Üzerine sadece zeytinyağı sürün.

Fırına girebilir büyükçe bir tavada, orta ateşte tavuğunuzun iki yüzünü de mühürleyin. Derisi alta gelecek şekilde tavada bırakın, üzerini fırın tepsisiyle kapatıp fırına verin. 15 dakika pişirdikten sonra tavuğunuzu ters çevirip 15 dakika daha pişirin. Tepsiyi alıp bir 15 dakika daha fırında tutun.

Tavuğunuzun büyüklüğüne göre

pişme süresini ayarlayabilirsiniz. Metal şiş batırdığınızda tavuktan çıkan su berrak ise pişmiş demektir. 10 dakika dinlendirdikten sonra limon dilimleri ile birlikte servis edin.

Elmalı tart

8 KİŞİLİK

2 adet elma, büyük boy, kabukları soyulmuş, ortası çıkarılmış ve 1 cm'lik dilimler halinde kesilmiş.

1 adet limonun suyu ve kabuğunun rendesi

180 g şeker

125 g tuzsuz tereyağı, yumuşamış

3 adet yumurta

150 ml süt

300 g un

1 çorba kaşığı kabartma tozu
Bir tutam tuz

Fırını 180 dereceye ısıtın. 23 cm'lik kek kalıbını yağlayın. Elmaları bir kaseye alın. Limon suyu ve 2 çorba kaşığı şeker ilave edin. Kalan şekeri tereyağı ile çırpın. Rengi solup krema kıvamı alana dek işleme devam edin. Yumurtaları ekleyin. Kıvamlı bir hamur elde edene kadar işlemi devam ettirin. Süt ve limon kabuklarını ekleyin. Kabartma tozu ve tuz ilave ederek hamuru katlama usulü iyice yoğurun. Elma dilimlerinin yarısını ve limon suyu karışımını içine katın ve iyice karıştırın. Karışımı hazırladığınız kek kalıbının içine dökün. Kalan elma dilimlerini üzerine dizin. 1 saat fırınlayın. Üzeri altın rengi alınca fırından alın ve biraz dinlendirdikten sonra servis edin.





LEZZETLİ MAKARONLAR

Godiva, yeni makaron koleksiyonuyla ünlü Fransız tatlısına yeni bir yorum getirdi. Göz alıcı renklerdeki koleksiyon, Godiva'nın usta çikolata şeflerinden Jean Apostolou'nun yorumuyla hayat buldu. Godiva çikolatasıyla lezzetlenen makaronların çıtır dış katmanı ve yumuşak ve lezzetli iç dolgusu enfes. Bitter çikolata, fıstık, vanilya, fındık pralin ve limon olmak üzere beş çeşit sunulan koleksiyonun göz alıcı kutuları Godiva'nın tasarımcısı Maria Williams tarafından hazırlandı. godivatr.com



KAHVELERİN PIRLANTASI

Kahve tutkunlarına güzel haber. Dünya kahve pazarında "kahvelerin pırlantası" olarak bilinen Jamaica Blue Mountain®, Starbucks Reserve mağazalarında ve seçili Starbucks mağazalarında Türk kahveseverlerle buluşuyor. Jamaika'da, sadece Blue Mountain adı verilen yüksek tepelerde, oldukça zorlu bir sürecin ardından sınırlı miktarda üretimi gerçekleştirilen kahve, benzersiz tadı ve karakteristiği yüzünden yüksek talep görüyor. Dünyanın en iyi kahve çekirdeklerinden Starbucks Reserve® Jamaica Blue Mountain®, sevdiklerini kahve kokusuyla mutlu etmek isteyenler için ideal bir hediye seçeneği. starbucks.com.tr



ŞEHRE RENK KAT

İstanbul'da yaşıyorsunuz, etkinlikten etkinliğe koşuyorsunuz. O zaman müjde. Yüzlerce noktada "1 Alana 1 Hediye" teklifleri sunan yeni uygulama Kuponsa, iki haftalık ücretsiz deneme sürümüyle otel, restoran-kafe, spa-güzellik ve aktivite-eğlence olmak üzere dört kategoride şehir yaşamının fırsatlarını daha fazla kişiyle buluşturuyor. "Az Harca, Çok Yaşa" sloganıyla kullanıcılarına aynı bütçeyle daha çok yeme, içme ve gezme imkânı sağlamayı hedefleyen Kuponsa'yı App Store ve Google Play'den ücretsiz olarak indirebilirsiniz. kuponsa.com



YENİ İLHAM ROTASI

Bodrum'un Güvercinlik koyunda nisan ayında hizmete girecek Lujo Hotel, sade mimari yapısı, doğal renkleri ve çarpıcı Ege Denizi manzarasıyla Bodrum Havaalanı'ndan yalnızca 15 kilometre uzaklıkta yer alıyor. Her şey dahil a la carte konsepti ve art-joy temasıyla farklılık arayanları ağırlamayı hedefleyen Lujo, bir kilometre uzunluğunda beyaz kum plajı ve geniş spa alanıyla yenilenmenin kodlarını yeniden yazarak ruhunuzu ve bedeninizi canlandırmaya hazırlanıyor. lujohotel.com



2018'DE BÜYÜMEYE DEVAM

Son yıllarda hem tur operatörü, hem havayolu hem de otel zinciri olarak yaptığı başarılı yatırımlarla adından sıkça söz ettiren Corendon Turizm Grubu'nun Yönetim Kurulu Başkanı Yıldırım Karaer, 2018 yılı hedeflerini paylaştı. 1997 yılından beri 45 ülkede faaliyetlerini sürdüren Corendon Airlines'ın 2018'de yüzde 30 büyüme öngördüklerini; tur operatörü şirketinin ise Hollanda ve Belçika'dan 20 ülkeye tur düzenlediğini söyleyen Karaer, 2018 yılında ciro olarak yüzde 15'lik bir büyüme hedeflediklerini belirtti. Türkiye, Hollanda ve İspanya'da otelleri bulunan Corendon Hotels and Resorts ise 2018'de Amsterdam'da açılacak iddialı yeni oteliyle yatırımlarını sürdürüyor. corendonairlines.com, corendonhotels.com



LEZZETTE 80 YIL

İzmir Kemeralı'nda 16 metrekarelik bir dükkânda başlayan Özsüt'ün tatlı serüveni, bugün 46 ilde 180'in üzerinde mağazayla birlikte 80'inci yılına ulaştı. Kazandibi ile çıktığı yolculuğuna pasta, sütlü ve şerbetli tatlılar, unlu mamuller, dondurma, kaymak, çikolata, kahve, Türk ve dünya mutfağından özel lezzetlerle devam eden Özsüt'ün Genel Müdürü Güçlü Şeneler, 2017 yılını hedeflerinin üzerinde bir büyümeyle kapattıklarını ifade etti. Damakta iz bırakan bir marka olmayı sürdüreceklerini söyleyen Şeneler "Hedefimiz, 2023 yılında en az 10 ülkeye ulaşmak" dedi. ozsut.com.tr



ENERJİK VE HAFİF HİSSEDİN

Bahar mevsimiyle birlikte artık daha hafif ve besleyici gıdalar almanın zamanı da geldi. The LifeCo'nun konuklarına detoks programlarında sıklıkla sunduğu detoks çorbası, vücuda vitamin ve mineral desteği sağlarken, açlık hissini gideriyor, şişkinlik ve ödemi alıyor. Vücuttaki sodyum-potasyum dengesini sağlayan sebze çorbası, asit alkali seviyesini de düzenleyerek yağ yakılmasını sağlıyor. The LifeCo Bodrum'un Raw-Vegan mutfağında yabani pirinçli risottodan vegan burgere birbirinden sağlıklı ve keyifli lezzetler hazırlayan Fazıl Alaşahin'in bu çok özel detoks çorbasını tatmak için bu bahar mutlaka yolunuzu Göltürkbükü'ndeki The LifeCo Well-Being Merkezi Bodrum'a düşürün. thelifeco.com/tr



ŞİFA İKİ PARMAĞINIZIN ARASINDA

Balpamak'ın yenilikçi serisi Apitera dertlerinize deva olacak. Zencefil, tarçın, zerdeçal, kırmızı ginseng, ginkgo biloba gibi doğal şifalı bitkiler ve anıların mucizevi salgısı propolis içeren Apitera serisi, şifayı bir lokmada sunacak. ApiteraZen bağışıklığı desteklemeye, ApiteraUp zinde kalmaya, ApiteraMind ise hafızayı güçlendirmeye destek oluyor. Balpamak Apitera ailesinin üç üyesini de marketlerde ve eczanelerde bulabilirsiniz. balpamak.com.tr

Bir **bilene**sorduk

Yemek programları arasında esprili tavırları ve lezzete ilginç yaklaşımlarıyla sıyrılan *Sakallı Motorcular*'ın muzip ikilisi **Dave Myers** ve **Simon 'Si' King**, favori 'pit stop'larını anlattı.

Söyleşi: Imogen Lepere Fotoğraflar: Stefano Scatà, Carl Pendle, Gary Latham, Stewart Smith, Mark Parren Taylor, Camille Nuttall



Sol üstten saat yönünde: Sydney Limanı; Si (solda) ve Dave; Modena katedrali; zeytinyağı; Rick Stein; White Rabbit; Cumbria'da bir çiftlik ve bölgenin panoraması; İngiliz ıstakozu.



Çocukluğunuzda nasıl yemekler yediniz?

Dave: Müttevazı ev yemekleri eşliğinde büyütüldüm: güveç yemekleri, fırında tatlar, patates püresi ve et. Annemin evde yaptığı ekmeklerin kokusu bugün bile burnumda.

Si: Babam denizciydi ve ticaret gemilerinde çalışırdı. Gittiği yerlerden eve mutlaka yıldız anason, limon otu gibi egzotik tatlar getirirdi. Annem de onları jölelerine katardı. Bir köy evi için gayet yaratıcı bir mutfaktı bizimki.

En son tatile nereye gittiniz? Yemeler nasıldı?

Dave: Ben eşimle St Petersburg ve Moskova'ya gittim. White Rabbit'te mükemmel bir kuğu ciğeri pâté yedik. St Petersburg'daki Cococo misafirlerine harika bir modern Rus mutfağı sunuyor. Dereotu soslu Sibirya morinası, arpa risotto ve biftek tartare (baharatlarla hazırlanan ince kıyılmış çiğ et).

Si: İtalya'ya gittim. En çok aklıma kazınan yemeği Roma'da, Salumeria Roscioli'de yedim. Burası gurme lezzetler sunan bir şarküteri; birkaç küçük masası ve harika bir içecek listesi var. İçeri girer girmez 12 farklı şarküteri ürünü gözlerinizi kamaştırıyor.

Sizce İngiltere'nin en iyi doğal amabarı hangi bölgesi?

Dave: Cumberland sosilerinin yapıldığı inanılmaz çiftlikleriyle Cumbria'yı söyleyebilirim. Cumbria'nın ayrıca okyanusa da kıyısı olduğu için burada Morecombe Bay kardi-desleri ve tuzla kuzusu gibi özel canlılar da bulunuyor.

Si: Ben Northumberland diyeceğim. Lindisfarne civarında yakalanan ıstiridye ve ıstakoz inanılmaz lezzetli. Ayrıca burada Steve Ramshaw'ın Kobe bifteği ve Carroll'un eski patatesleri gibi özel lezzetlere de ulaşabiliyorsunuz.

Dünyada restoran sahnesi en iyi kent hangisi sizce?

Dave: Bangkok. Lord Jim'in deniz ürünlerine ve Auntie Vie'nin sokak yemeklerine bayılıyorum. Bu inanılmaz kadın, kömür ateşine koyduğu votka yengeç omlet yapıyor.

Si: Sydney olabilir. Bu kentte standartlar çok yüksek ve yeme içme camiası çok yaratıcı. Tetsuya'nın suşisi olağanüstü; Newtown'daki Hartsyd da son derece yenilikçi ve katışıksız tabaklar sunuyor. Ayrıca Flour and Stone isimli fırının ekmeğiyle yarışacak bir yer dünyada zor bulunur.

Bugüne kadar sizi en çok etkileyen şefler kimler oldu?

Dave: Keith Floyd. Kendisi 'yemek yapmayı seven erkek' figürünü tüm dünyada kabul edilebilir kıldı.

Si: Benim için Rick Stein'in yeri ayrı. Kabuklu deniz ürünleri konusundaki uzmanlığına her zaman başvuruyorum.

Favori malzemeniz nedir ve nasıl kullanırsınız?

Dave: Zeytinyağı. İyi bir zeytinyağı için bütçenizi zorlamaya değer ve küçük bir şişeyle bile salata ya da mezenizi bir lezzet şölenine dönüştürebilirsiniz.

Si: Avustralya'da Margaret Nehri'nden gelen tuz. Hafif bir asidik tadı var.

2018'de ziyaret etmek üzere listenize koyduğunuz restoranlar hangileri?

Dave: Modena'daki Osteria Franciscana ve Kent'teki The Sportsman'ı gözüme kestirdim. The Sportsman evime çok yakın, ama bugüne kadar bir türlü yer bulamadım.

Si: Sydney'de, Byron Bay'deki Fishheads. Mükemmel olduğunu duydum.

Sizce 2018'in en büyük yeme-içme trendi ne olacak?

Dave: Meksika mutfağı giderek daha popüler olacak. Özellikle Guatemala sınırındaki bölgenin yemekleri ve California'da karşınıza çıkan Meksika-Akdeniz mutfağı füzyonu daha çok talep görecek.

Si: Dave'e kablıyorum. Meksika mutfağında, yerel farklılıklara daha fazla odaklanacağız. Ülkede acı biberin tadı bile yettiği bölgeye göre farklılık gösteriyor.



lutfen!

Konforunuz için tüm ayrıntıların düşünüldüğü
“primeclass” Lounge ortamında, lütfen arkanıza yaslanın
ve ücretsiz wi-fi’nin keyfini çıkarın.

- Rahat ve konforlu atmosfer
- 7/24 açık bfemizde dünya lezzetleri
- Ücretsiz wi-fi
- Business-corner
- Aylık ve haftalık dergiler/gazeteler ve çok daha fazlası “primeclass” Lounge’da sizi bekliyor.

İSTANBUL Atatürk Havalimanı İç ve Dış Hatlar “primeclass” Lounge
ANKARA Esenboęa Havalimanı İç Hatlar “primeclass” Lounge
İZMİR Adnan Menderes Havalimanı İç ve Dış Hatlar “primeclass” Lounge
Milas BODRUM Havalimanı İç Hatlar “primeclass” Lounge
İSTANBUL İDO Yenikapı TEB “primeclass” Lounge


primeclass
lounge

www.primeclass.com.tr



444 25 75



WWW.KAYAKAPI.COM



Kültür ve Turizm Bakanlığı
tarafından belgelendirilen
**Kapadokya'nın
İlk ve Tek Butik Oteli**



**DÜNYA'NIN EN İYİ 12. OTELİ
AVRUPA'NIN EN İYİ 3. OTELİ
TÜRKİYE'NİN EN İYİ OTELİ
AVRUPA'NIN EN LÜKS 12. OTELİ
TÜRKİYE'NİN EN LÜKS OTELİ**



🏠 Kayakapi Mahallesi, Kuşçular Sokak No:43, 50400, Ürgüp / Cappadocia / Türkiye

☎ +90 384 341 88 77 📠 +90 384 341 25 77 ✉ contact@kayakapi.com 🌐 www.kayakapi.com



/Kayakapi



/KayakapiPremiumCaves



/Kayakapi



is a subsidiary of



DINLER HOTELS
www.dinler.com

TURKISH AIRLINES
Miles & Smiles